

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA EN MINIATURA PARA TAPEAR

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conocer el concepto de topo o cocino en miniatura. y valorar su relevancia en lo oferta gastronómico actual.

Aplicar técnicos culinarios de vanguardia poro el preparado y el emplotodo toles como lo deconstruc-ción. lo deshidratación. lo gelificoción. lo bojo temperatura. lo emulsión. lo osmotizoción. etc.

Desarrollar distintos planteamientos gastronómicos empleando materias primos similares. poro po-tenciar lo rotación de género en el establecimiento.

Formular versiones o partir de los recetas propuestos -ingredientes y técnicos- aplicables según lo tipología del establecimiento.

Contenidos:

Roll de pollo y espinaca
Salmón marinado
Tartar de tomate
Tataki ibérico
Tomate ibérico
Tomate marinado
Pan bao con confit
Pañuelo de salmón
Patata vaporizada
Bombas de salmón
Ceviche de salmón
Chupa Chups de bacalao
Crunch de pera



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Esfera crujiente de garbanzo
Lentejas deconstruidas

