

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