

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



MARISCOS

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

- Que el alumno conozca las nuevas tendencias en el mundo del marisco
- Manipular, preelaborar y elaborar los diferentes tipos de marisco según su naturaleza
- Utilizar las nuevas técnicas de cocinado actuales para elaborar mariscos
- Elaboración de platos a base de marisco de la cocina nacional e internacional
- Identificación de las distintas calidades del marisco y métodos de cultivo y captura
- Clasificar los mariscos zoológicamente.
- Aplicar en todo momento, la normativa higiénico sanitaria vigente.
- Resolución de problemas y toma de decisiones individuales a la hora de desarrollar los contenidos.

Contenidos:

- Pulpo con papada a baja temperatura y puré de patata violeta
- Pulpo en aceite de sésamo con migas crujientes de remolacha sobre mahonesa de jengibre y raíz de flor de loto rosa.
- Cigala en tempura de cortezas con sisho verde y yogurt de maní
- Cola de cigala asada sobre jugo de cebolla y emulsión de patata y arbequina
- Carpaccio de gambas con tartar de tomate y ajo blanco
- Vieira con bulbo de hinojo en texturas
- Vieira y nube de tinta sobre parmentier de hinojo
- Canelón de aguacate y buey de mar Chipirón confitado y napado con su salsa
- Ostras con Bloody Mary
- Navajitas a la plancha con salsa picante de coco y cilantro
- Huevos a baja temperatura con crema de erizo y aire de perejil
- Gyozas de txangurro con caldito ahumado
- Cebiche de langosta con cítricos
- Shoftshell chilly crab

