

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



LA CARNE EN LA GASTRONOMÍA NUEVAS TÉCNICAS Y TENDENCIAS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Que el alumno conozca las nuevas tendencias en el mundo de la carne actual
Manipular y elaborar piezas de carne, poco atractivas, haciéndolas atractivas a la clientela
Utilizar las nuevas técnicas de cocinado actuales para elaborar carnes y obtener su ternera
Preelaborar y elaboración de carnes y piezas, con coste bajo
Elaborar de piezas de casquería
Realizar platos a base de carne de la cocina internacional y nacional
Identificar piezas dependiendo su categoría y ternera
Clasificar las carnes dependiendo de su alimentación, sacrificio y maduración
Aplicar en todo momento la normativa higiénico sanitaria vigente
Resolver problemas y tomar decisiones individuales a la hora de desarrollar el recetario

Contenidos:

LUNES

Presentación

- ? parte teórica
- ? parte práctica
- ? fondo blanco



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- ? fondo oscuro
- ? oxtail soup clear
- ? caldereta de cordero extremeña
- ? balotina de cordero
- ? pierna de cordero cocinada a baja temperatura con berenjena ahumada y salsa de café
- ? ensalada de quinoa con carpacio de punta de tapilla y vinagreta de miel

MARTES

- ? rable de conejo relleno de gambas y espinacas con salsa de martini blanco
- ? tira de churrasco a baja temperatura
- ? makis y niguiris con tapilla de novilla
- ? solomillo y entrecotte en 2 cocciones
- ? smoothie de espinaca de agua ginebra, pepino y rabo de buey
- ? fricando de lengua de vaca

MIÉRCOLES

- ? bacon ibérico a baja temperatura con huevo de corral idem de idem
- ? presa ibérica en dos cocciones, con shitake encebollado y pesto de pistacho
- ? smoothie de guayaba con oporto, pimienta y presa de ibérico
- ? bao de pulled pork de presa iberica
- ? ribs a baja temperatura con ketchup de pi- miento rojo
- ? papada con pulpo



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



? molleja de ternera, crema de limón y caldo de cerveza negra