

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TAPAS Y PINCHOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Técnicas de vacío (cocción, prensado y difusión osmótica), confitado con aditivos, helados salados
Usos de aditivos tecnológicos como: gelburger, isomalt, agar, estabilizantes de helado, xantana, lecitina de soja
Cocina fusión con cocina mejicana, asiática y técnicas de cocina vegetariana crudívora así como productos de estas cocinas.
Inicio al uso de insectos en la cocina después de la aprobación de la reglamentación sanitaria europea con respecto a su uso y venta.

Contenidos:

Sandwich de pato.
Pollo satay.
Taco de chapulines.
Cono crujiente de atún, cilantro, fresa y mantequilla.
Lomo atemperado de jabalí, cacao, coco y piña.
Blini de hamburguesa de gambón, enoki y tocino.
Cebolleta al soplete con helado de romesco.
Sushi de chirivía.
Sopa de aceituna con galleta de chorizo.
Gelatina de ostra con foie-gras y remolacha.
Arroz negro de trufa y chocolate.
Sardina lacada con tocino y limón

