

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



NUEVAS TÉCNICAS APLICADAS A LA COCINA

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Identificar los productos gelificantes y sus usos.
Identificar sus características y el uso de los utensilios.
Descripción técnica de los gelificantes.
Elaboraciones practicas de los gelificantes
Técnicas de cocción de platos Marineros

Contenidos:

1er.- DÍA: ESTERIFICACIONES , AIRES Y ESPUMAS.

Aire de salsa de soja Bizcocho micro de avellana Esferas de mozzarella

Espuma de chocolate caliente. Aire de mostaza

2 DÍA: DÍA: PLATOS DE C OC INA MARINERA.

Fideus rossos Rape a l'all cremat

Pulпитos a la brutesca

Tartar de atun macerado en soja y vinagreta de sésamo

