

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PEQUEÑOS BOCADOS PARA CÓCTEL

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Conocer los siguientes productos:

Pan de gambas
Baos
Wasabi
Gyozas
Obleas de arroz
Hojas de Shiso
Ajo negro
Curry verde

Conocer y aplicar las siguientes técnicas:

Baja temperatura directa e indirecta
Confitar
Curado de yemas
Polvo y arenas
Espuma
Cocina Nikei
Tartar
Escabuchado al vacío
Trampantojo

Contenidos:

Pan de gambas con ensaladilla de gambas y pomelo.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Bao al vapor con panceta a baja temperatura
Bocado de alcachofa confitada con tocino ibérico berberecho y yema curada
Taquito de salmón a los cítricos con mahonesa wasabi y huevas de mujol
Cornetes rellenos de brandada de bacalao y polvo de ajo
Chupito de bloody Mary de frambuesas y espuma de tomate.
Gyozas de txangurro con chutney de mango
Zamburiñas Nikkei
Rollitos vietnamitas fríos y calientes
Tosta de tartare de atún con huevo frito
Cucharita de bacalao a baja temperatura on crema de mejillones y espuma de Ali olí
Navajitas con salsa de coco
Coquitas de sardinas con salsa romesco
Humus Mezze
Jamoncitos de codorniz escabechados a la naranja con encurtido

