

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TAPAS, COCINA Y TRADICIÓN

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- Establecer base elemental en elección de productos y de trabajo a realizar para la confección de nuestra cocina de tapas
- Establecer la base elemental de trabajo y de técnicas culinarias apropiadas a nuestra propuesta gastronómica
- Establecer criterio de selección de recetas clásicas apropiadas y actualizadas
- Seleccionar utillaje, vajilla, maquinaria etc apropiadas a nuestro entorno y local
- Volver a nuestra cocina clásica y sólida, clave en nuestra presentación de trabajos.
- Otros que los propios productos nos dan.
- Creatividad a partir de nuestra propia propuesta.

Contenidos:

1. Tapas con los productos clave de nuestra gastronomía. (Morcilla, bacalao)
2. Guisos, fondos, elaboraciones elementales devueltas a nuestra cocina.
(Lechazo, rabo, carrilleras).
3. Caldos sustanciosos?elaboraciones extraídas de nuestra cocina base.
(Salsa española, consomé, sopas de pescado ?ltradas)
4. Frio, emulsiones y otras bases
(pil pil, vinagretas)

