

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA INTERNACIONAL

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Diferenciación de la pasta fresca y la seca

Diferentes formatos de pasta atendiendo a las salsas de acompañamiento

Elaborar Pasta fresca de diferentes colores Diferencias entre la Burrata y la Mozzarella Diferenciar y elaborar Pesto rojo y Pesto verde Conocer los diferentes Vinagres de Módena Cocción del arroz para Sushi

Elaboraciones que forman parte del Sushi

Diferentes tipos de soja Cocinar Rebozados en tempura

Elaborar Pastas orientales, Nem, Wonton y Gyoza

Conocer los diferentes tratamientos del pescado en Perú

Diferenciar los Curry

Utilizar la pasta brick en pasteles Elaborar cremas marroquíes

## Contenidos:

### JAPÓN

Niguiris, makis y gunkan Tempura de langostinos

Carpaccio de lubina con caviar de tomate y salsa yuzu.

### CHINA/ VIETNAM/ THAILANDIA

Nem vietnamita con gambas y vinagreta de soja

Wonton frito con chutney de mango



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Navajitas a la plancha con salsa picante de coco y cilantro

Bao bun al vapor con panceta a baja temperatura

Gyozas de marisco

**PERÚ**

Causa limeña con mahonesa de aceitunas moradas

Tiradito de pez mantequilla con falsa vinagreta de rocoto

Cebiche clasico con chifles y maiz tostado

**INDIA**

Pollo tika masala con arroz especiado Marruecos

Hummus mezze Pastela de pollo

**ITALIA**

Vitello tonnato

Ensalda de burrata y rúcula Espaguetis al pesto rojo y verde Pasta fresca marinera