

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# LA TÉCNICA DE LA COCINA A BAJA TEMPERATURA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- Objetivo de la cocina a baja temperatura
- Técnicas higiénicas sanitarias sobre el vacío
- Conservación de productos al vacío
- Maquinaria indispensable para implantar en restaurante cocina a baja temperatura
- Utilización de máquina de vacío y sus principales utilidades
- Demostración de Ronner y horno de convección vapor para la elaboración de cocina a baja temperatura
- Abatimiento de productos cocinados a baja temperatura
- Regeneración y servicio de la cocina a baja temperatura
- Impregnaciones de productos

Contenidos:

- Verduras cocinadas a baja temperatura (Alcachofas, espárragos tomate, encurtidos)
- Huevos a baja temperatura (huevos, tortillas, platos en los que se utiliza el huevo con cáscara)
- Realización de aceite de humo
- Realización de aceite aromático
- Realización de pescados y mariscos a baja temperatura
- Realización de carnes a baja temperatura, tanto tierna como dura.
- Realización de arroces a baja temperatura.
- Abatimiento, regeneración y posterior emplazado de todas la elaboraciones cocinadas a baja temperatura

