

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA DE VERANO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Que el alumno conozca las últimas tendencias en cuanto a platos fríos se refiere
Manipular materias primas propias de los meses estivales
Utilización de nuevas técnicas de cocinado actuales
Realización de recetas de nuevas tendencias en nuestra gastronomía
Aplicar en todo momento las técnicas higiénicas sanitarias vigentes
Resolver problemas y tomar decisiones individuales a la hora de desarrollar el recetario

Contenidos:

Lunes

-CARPACCIO DE VIEIRAS

-TOMATE FAKE

-SOPA DE TOMATE CON GELATINA DE ALBAHACA Y ARENQUES MARINADOS

-FALSO SUSHI DE BACALAO CON CARAMELO DE BERENJENA Y CREMA DE AJO

-GAZPACHO EN SUSPENSIÓN

-SOPA FRÍA DE MANZANA AL CURRY

-GAZPACHO DE AGUACATE Y TOMATE CON VINAGRE DE JEREZ



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Martes

- PAPAS ALIÑÁS CON AIRE DE PEREJIL
- GAZPACHO DE PEPINO Y GUISANTES
- GAZPACHO DE PIMIENTO AMARILLO
- LINGOTE DE SALMOREJO CON MICROVEGETALES
- CARPACCIO DE GAMBA SOBRE TARTAR DE TOMATE Y AJOBLANCO
- VIEIRA Y NUBE DE TINTA DE SEPIA SOBRE PARMENTIER DE HINOJO
- MOUSSE DE REMOLACHA CON BACALAO, NARANJA Y GERMINADOS

Miércoles

- SOPA FRÍA DE FRESON CON HELADO DE COCO Y VIRUTA DE
- CHOCOLATES
- PETIT POTS DE CREMA DE CHOCOLATE Y FRUTA DE LA PASION
- CREMA DE CERVEZA
- SOPA DE FRESON CON HELADO DE COCO Y VIRUTAS DE CHOCOLATE
- TARTA INSTANTÁNEA DE QUESO Y ARÁNDANOS
- CREME BRULÉ DE MANGO

