

CURSO DE CALDOS

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE CALDOS

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los participantes en la elaboración de una variedad de caldos fundamentales para la cocina profesional, utilizando técnicas tradicionales y modernas, y garantizando la calidad, el sabor y la versatilidad de los mismos, para ser utilizados como base en una amplia gama de preparaciones culinarias.

Contenido:

1. Introducción a los Caldos:

- Importancia de los caldos en la cocina profesional.
- Diferentes tipos de caldos y sus usos.
- Objetivos y estructura del curso.

2. Ingredientes y Equipamiento para Caldos:

- Selección de ingredientes básicos: huesos, carnes, pescados, mariscos, vegetales, hierbas y especias.
- Técnicas de preparación y conservación de ingredientes.
- Equipamiento necesario: ollas, coladores, cuchillos y otros utensilios.

3. Técnicas de Elaboración de Caldos:

- Métodos de cocción: hervido, cocción lenta, reducción.
- Técnicas de clarificación y desespumado.
- Principios de sabor y extracción de nutrientes.

4. Caldos de Carne y Aves:



- Elaboración de caldo de pollo y sus variaciones.
- Preparación de caldo de res y ternera.
- Técnicas de cocción y clarificación.
- Uso de caldos en diferentes preparaciones (sopas, guisos, salsas).

5. Caldos de Pescado y Marisco:

- Elaboración de caldo de pescado (fumet) y caldo de marisco.
- Técnicas de extracción de sabor y clarificación.
- Aplicaciones en sopas, salsas y risottos.

6. Caldos de Vegetales:

- Preparación de caldos de vegetales.
- Selección de vegetales y técnicas de cocción.
- Uso en preparaciones vegetarianas y veganas.

7. Caldos Especiales y Reducciones:

- Preparación de caldos especiales: consomé, caldo oscuro.
- Técnicas de reducción para salsas concentradas.
- Aplicaciones culinarias avanzadas.

8. Almacenamiento y Conservación de Caldos:

- Técnicas de refrigeración y congelación.
- Envasado al vacío y pasteurización.
- Gestión de inventarios y control de calidad.

9. Seguridad e Higiene en la Preparación de Caldos:

- Prácticas de manipulación segura de alimentos.
- Higiene personal y en la cocina.
- Limpieza y mantenimiento de áreas de trabajo y utensilios.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

Descubre el corazón de la cocina con nuestro curso presencial de caldos, donde aprenderás a crear el alma de los mejores platos. Guiado por chefs expertos, te sumergirás en el fascinante proceso de transformar ingredientes frescos en caldos ricos y aromáticos, que sirven como base para sopas, salsas y guisos inigualables. Conocerás desde los caldos tradicionales que reconfiran, hasta versiones más modernas que añaden profundidad a cualquier receta. Este curso es una oportunidad para perfeccionar tus habilidades culinarias, aprendiendo a extraer y equilibrar sabores de manera magistral.

¡Lleva tu cocina al siguiente nivel con la magia de los caldos caseros!



Síguenos en: [Instagram](#)

