

CURSO DE COCINA ESPAÑOLA

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE COCINA ESPAÑOLA

Horas adaptables a necesidad

Objetivo :

Capacitar a los participantes en la preparación de una variedad de platos representativos de la cocina española, utilizando técnicas tradicionales y modernas, y garantizando la autenticidad, calidad y presentación de los mismos, para satisfacer las expectativas de los clientes en entornos de restauración profesional.

Contenido:

1. Introducción a la Cocina Española:

- Historia y evolución de la gastronomía española.
- Características y diversidad regional de la cocina española.
- Objetivos y estructura del curso.

2. Ingredientes Básicos y Específicos de la Cocina Española:

- Identificación y selección de ingredientes típicos: aceites, especias, embutidos, pescados, mariscos, etc.
- Uso de ingredientes frescos y de temporada.
- Técnicas de preparación y conservación de ingredientes.

3. Tapas y Entrantes:

- Preparación de tapas clásicas: tortilla española, patatas bravas, croquetas, pimientos de Padrón, etc.
- Técnicas de emplatado y presentación.



- Degustación y ajuste de sabores.

4. Platos Principales:

- Preparación de paella y otros arroces (arroz negro, arroz al horno).
- Elaboración de platos tradicionales: gazpacho, fabada asturiana, bacalao a la vizcaína, cochinillo asado.
- Técnicas de cocción y presentación de los platos.

5. Postres Típicos Españoles:

- Preparación de postres tradicionales: flan, crema catalana, tarta de Santiago, churros con chocolate.
- Técnicas de decoración y presentación.
- Degustación y ajuste de sabores.

6. Maridaje de Vinos Españoles:

- Introducción a los vinos españoles y sus regiones.
- Principios básicos del maridaje.
- Selección de vinos para acompañar los platos preparados.

7. Manejo y Conservación de Alimentos:

- Almacenamiento adecuado de ingredientes frescos y cocidos.
- Técnicas de conservación: refrigeración y congelación.
- Gestión de inventarios y planificación de compras.

8. Seguridad e Higiene en la Cocina:

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

9. Conclusión y aplicación práctica:

- Evaluación de conocimientos y habilidades adquiridas.
- Resolución de dudas y preguntas.
- Entrega de certificados de participación.

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.

¡Sumérgete en los sabores vibrantes de España con nuestro curso presencial de Cocina Española! Aprende a preparar auténticos platos como la paella, tapas irresistibles y la clásica tortilla española, todo mientras descubres técnicas culinarias tradicionales. Guiado por chefs expertos, experimentarás una inmersión total en la rica cultura gastronómica de España.

¡No te pierdas la oportunidad de llevar un pedazo de España a tu mesa y deleitarte con la cocina que conquista paladares!



Síguenos en: [Instagram](#)

