

# CURSO DE CREMAS Y SOPAS

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

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

### CURSO DE CREMAS Y SOPAS

**Horas adaptables a necesidad****Objetivo:**

Capacitar a los participantes en la elaboración de una variedad de cremas y sopas tradicionales españolas, utilizando técnicas culinarias adecuadas y garantizando la autenticidad, sabor y presentación de los platos, para satisfacer las expectativas de los clientes en entornos de restauración profesional.

**Contenido:****1. Introducción a las Cremas y Sopas Españolas:**

- Historia y evolución de las sopas y cremas en la gastronomía española.
- Características y diversidad regional de las sopas y cremas españolas.
- Objetivos y estructura del curso.

**2. Ingredientes Básicos y Específicos:**

- Identificación y selección de ingredientes típicos: vegetales, carnes, pescados, mariscos, especias y hierbas.
- Uso de ingredientes frescos y de temporada.
- Técnicas de preparación y conservación de ingredientes.

**3. Técnicas de Preparación de Caldos y Bases:**

- Elaboración de caldos básicos: caldo de pollo, caldo de pescado, caldo de verduras.
- Técnicas de clarificación y reducción de caldos.
- Preparación de sofritos y bases aromáticas.



**4. Cremas Tradicionales Españolas:**

- Preparación de cremas: crema de calabaza, crema de marisco, crema de espárragos, crema de almendras.
- Técnicas de cocción y texturización.
- Presentación y emplatado de cremas.

**5. Sopas Frías y Gazpachos:**

- Preparación de gazpacho andaluz, salmorejo cordobés, ajoblanco y otros.
- Técnicas de preparación y conservación de sopas frías.
- Presentación y acompañamientos típicos.

**6. Sopas Calientes y Potajes:**

- Preparación de sopas y potajes: sopa de ajo, sopa castellana, caldo gallego, pote asturiano.
- Técnicas de cocción lenta y potaje.
- Presentación y emplatado de sopas calientes.

**7. Maridaje y Acompañamientos:**

- Principios básicos del maridaje con sopas y cremas.
- Selección de vinos y panes para acompañar los platos.
- Preparación de guarniciones y acompañamientos.

**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.

**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 el delicioso mundo de las cremas y sopas con nuestro curso presencial, donde cada cuchara es una experiencia inolvidable! Durante este curso, aprenderás a transformar ingredientes frescos y sencillos en auténticas obras maestras culinarias. Guiado por expertos chefs, descubrirás las técnicas tradicionales y modernas para crear cremas aterciopeladas y sopas reconfortantes que despierten los sentidos. Desde el equilibrio perfecto de sabores hasta las presentaciones más elegantes, cada sesión está diseñada para que desarrolles tus habilidades y creatividad en la cocina.

¡No solo aprenderás a cocinar, sino a encantar a todos con cada plato! Ven y descubre el arte de hacer cremas y sopas como nunca antes lo habías imaginado.

Síguenos en: [Instagram](#)

