CURSO DE ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

El curso de Ensaladas y Platos Fríos tiene como objetivo principal capacitar a los participantes en la preparación de una variedad de ensaladas y platos fríos, proporcionando conocimientos teóricos y prácticos sobre técnicas culinarias específicas

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.

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.

¿Estás listo para transformar tus comidas con frescura y creatividad? Te invitan a participar en un nuevo y vibrante curso presencial de Ensaladas y Platos Fríos, donde aprenderás a crear delicias que no solo son saludables, sino también irresistiblemente sabrosas.

Imagina una mesa de colores, texturas y formas que despiertan los sentidos. Desde ensaladas clásicas hasta combinaciones innovadoras, este curso te enseñará a platos fríos preparados que son perfectos para cualquier ocasión, ya sea una cena elegante, un picnic al aire libre o simplemente una comida ligera.

Basado en la guía del chef, aprenderás a seleccionar los ingredientes de manera más rápida y oportuna, así como habilidades técnicas para la vida real. Una vez que tenga un sabor y una textura equilibrados, creará ensaladas elaboradas con maestros de las delicias culinarias. Además, explorarás recetas de platos fríos que sorprenderán tus invitaciones y harán que cada comida sea especial.

Con una gran experiencia práctica y dinámica, la oportunidad de experimentar en la cocina incluye también otras aficiones en la gastronomía.

¡No te pierdas esta oportunidad de refrescar tu cocina! Inscríbete ahora en nuestro curso de Ensaladas y Platos Fríos y descubre el placer de cocinar con ingredientes frescos y saludables.

¡Te esperamos para crear juntos platos llenos de sabor!

Síguenos en: Instagram