

CURSO DE TAPAS TRADICIONALES Y MODERNAS

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

TAPAS TRADICIONALES Y MODERNAS

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Proporcionar a los profesionales de la restauración las habilidades y conocimientos necesarios para crear y presentar una variedad de tapas tradicionales y modernas. El curso tiene como objetivo capacitar a los participantes en técnicas culinarias avanzadas, así como en la innovación y creatividad para elaborar tapas que sorprendan y deleiten a los clientes, manteniendo la esencia de la cocina española.

Contenido:

1. Introducción a las Tapas

- Historia y evolución de las tapas en la gastronomía española.
- Tipos de tapas: frías, calientes, y de autor.

2. Tapas Tradicionales

- Ingredientes básicos y su selección.
- Recetas clásicas: tortilla española, croquetas, patatas bravas, pulpo a la gallega, entre otros.
- Técnicas de preparación y presentación.

3. Tapas Modernas e Innovadoras

- Fusión de sabores y técnicas contemporáneas.
- Uso de ingredientes gourmet y técnicas de vanguardia (esferificación, espumas, etc.).
- Ejemplos de tapas modernas: espuma de queso manchego con crujiente de jamón, sushi de paella, mini hamburguesas de rabo de toro.

4. Presentación y Emplatado

- Técnicas de emplatado para tapas.



- Importancia de la estética en la presentación de platos pequeños.
- Uso de herramientas y utensilios modernos para la presentación.

5. Gestión de la Cocina y Sostenibilidad

- Optimización de recursos y gestión de ingredientes.
- Técnicas para reducir el desperdicio en la cocina.
- Adaptación de las recetas de tapas a menús sostenibles.

6. Taller Práctico

- Preparación de una selección de tapas tradicionales y modernas.
- Sesión de degustación y retroalimentación.
- Ajustes y perfeccionamiento de técnicas basados en la práctica.

7. Conclusión y Evaluación

- Resumen de lo aprendido.
- Evaluación de los 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.

¿Lista para que ames la cocina a un nuevo nivel? Estos te invitan a un lugar nuevo y emotivo en presencia del tapeo tradicional y moderno, donde la tradición se enriquece con la innovación en cada bocado.

Imagina compartir una mesa llena de colores y deliciosas tapas, desde las clásicas que han pasado de generación en generación hasta las creaciones contemporáneas que sorprenderán al paladar. En este curso preparamos una variada selección de tapas que capturan la esencia de la gastronomía española, explorando técnicas modernas y mejorando nuestras habilidades culinarias.

Creamos un ambiente dinámico y colaborativo para experimentar con ingredientes frescos e ingredientes vibrantes. La elaboración de una auténtica tortilla española tiene combinaciones innovadoras que se alejan de lo convencional, por lo que es una oportunidad para explorar la creatividad en la cocina.

Al finalizar el curso, no solo habrás dominado el arte de hacer tapas irresistibles, sino que también habrás creado recuerdos inolvidables con otros amantes de la cocina.

¡No te pierdas es una experiencia deliciosa! Inscribe ahora y comienza tu viaje hacia el mundo fascinante de las tapas. ¡Te esperamos con los brazos abiertos y muchas ganas de cocinar!

Síguenos en: [Instagram](#)

