

HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA

SKU: EVOL-4828-INO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Este Curso HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los elementos básicos sobre recetas y técnicas culinarias utilizadas en la cocina en miniatura, aportando diseño a platos clásicos y adoptando nuevos recursos a la hora de emplatar y decorar.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PINTXOS DE SIEMPRE

Gilda

Montaditos

Marinadas y escabeches

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAMPA-ANTOJOS

Falsa galleta Oreo (Galleta oliva negra+crema de queso)

Falsa yema de huevo (esfera de mango)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BROCHETAS INYECTADAS

Torrija inyectada de miel y ron

Taquito de ibérico con su salsa inyectada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AHUMADOS AL MOMENTO



Tataqui de atún ahumado al romero
Minisalsadita ahumada de brotes y queso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CROQUETAS LIQUIDAS

Croquetas negras
Croquetas clásicas de jamón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECONSTRUCCIÓN

De recetas tradicionales: Sopa de ajo
Arroz con leche

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CHUPITOS

FRIOS: Gel de Martiny; crema de tomate y queso
CALIENTES: Capuchino de legumbres; crema de calabacín y espuma de queso

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUEVOS REBOZADOS

Airbags-corteza de cerdo en polvo
Arroz cocido seco
Con copos de patata, maíz y trigo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GELATINA COMO PASTA

Raviolis de remolacha rellenos de queso
Lasaña de anchoas y zanahoria
Canelones de verduritas salteadas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COCINA DIVERTIDA

Arroz crujiente , verduritas y sopita de carne
Chupachups de queso

