



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 60.00 horas

Objetivos:

Ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este 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
UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAMPA-ANTOJOS
UNIDAD DIDÁCTICA 3. BROCHETAS INYECTADAS
UNIDAD DIDÁCTICA 4. AHUMADOS AL MOMENTO
UNIDAD DIDÁCTICA 5. CROQUETAS LIQUIDAS
UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECOSTRUCCIÓN
UNIDAD DIDÁCTICA 7. CHUPITOS
UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUEVOS REBOZADOS
UNIDAD DIDÁCTICA 9. GELATINA COMO PASTA
UNIDAD DIDÁCTICA 10. COCINA DIVERTIDA