



CONTENIDO DEL CURSO DE COCINA INTENSIVO SE IMPARTEN LOS **JUEVES DE 18.30 HORAS HASTA**

21.00 HORAS

DURACION DE 2 MESES

PRECIO DEL CURSO 250.00 EUROS

<p><u>PRIMER DIA</u> <u>FONDOS, CALDOS Y FUMET</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Tutorial de como elaborar un caldo de ave (video)• Preparación de mise emplace y elaboración de un caldo de ave• Tutorial de como elaborar un fumet de pescado (video)• Preparación de mise emplace y elaboración de un fumet de pescado• Tutorial de como elaborar un caldo de carne (video)• Elaboración de una crema de marisco	<p><u>SEGUNDO DIA</u> <u>TIPOS DE CORTES</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Corte en juliana• Corte en brunoise• Distintos cortes de la patata para elaboraciones varias• Aprender a tornear• Aprender acanalar varias verduras y cítricos• Elaboración de unas verduras salteadas con salsa de soja y de fideo cabellin
<p><u>TERCER DIA</u> <u>TECNICAS DE COCCION</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Pochar y freír hortalizas y verduras• Confitar patatas y elaboración de tortillas de patatas• Saltear tallarines de calabacín• Elaboración de huevos poche• Elaboración de guiso (lentejas)• Elaboración salsa de tomate casero	<p><u>CUARTO DIA</u> <u>ARROCES Y RISOTTO</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de paella de Jamón ibérico• Elaboración de paella de arroz negro con chipirones• Elaboración de salsa alioli• Elaboración de Risotto de boletus
<p><u>QUINTO DIA</u> <u>SOPAS Y CREMAS</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de Vichyssoise• Elaboración de gazpacho o salmorejo• Elaboración de crema calabacín o calabaza• Elaboración de sopa de melón	<p><u>SEXTO DIA</u> <u>PESCADOS</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de bacalao al pilpil• Elaboración de merluza en salsa verde• Técnica de papillote de pescado con verduras• Elaboración de tacos de atún con arroz pilaf
<p><u>SEPTIMO DIA</u> <u>CARNES</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración Rosbif de carne al horno• Elaboración Solomillo de cerdo (corte, espalmar y elaboración de salsa de queso azul)• Elaboración de pechugas de pollo rellenas con morcilla• Deshuesar muslitos de pollo y rellenar con setas y después elaboración al horno	<p><u>OCTAVO DIA</u> <u>POSTRES</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Elaboración de bizcocho genovés• Elaboración de crema pastelera• Elaboración de tarta (relleno y decoración ,trabajar con manga pastelera)• Elaboración de pudding• Elaboración de manzanas asadas y rellenas con crema pastelera
<p>ENTREGA DE DIPLOMAS Y FINALIZACION DEL CURSO APRENDE A COCINAR DE CERO Y AL FINALIZAR EL CURSO TE LLEVARAS UNA BUENA BASE</p>	