

HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA



180,00 € - 250,00 €

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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración [30 h](#)
Modalidad [Online](#)

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PINTXOS DE SIEMPRE

1. Gilda
2. Montaditos
3. Marinadas y escabeches

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAMPA-ANTOJOS

1. Falsa galleta Oreo (Galleta oliva negra+crema de queso)
2. Falsa yema de huevo (esfera de mango)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BROCHETAS INYECTADAS

1. Torrija inyectada de miel y ron
2. Taquito de ibérico con su salsa inyectada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AHUMADOS AL MOMENTO

1. Tataqui de atún ahumado al romero
2. Miniensaladita ahumada de brotes y queso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CROQUETAS LIQUIDAS

1. Croquetas negras
2. Croquetas clásicas de jamón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECONSTRUCCIÓN

1. De recetas tradicionales: Sopa de ajo
2. Arroz con leche

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CHUPITOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUEVOS REBOZADOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GELATINA COMO PASTA

1. Raviolis de remolacha rellenos de queso
2. Lasaña de anchoas y zanahoria
3. Canelones de verduritas salteadas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COCINA DIVERTIDA

1. Arroz crujiente , verduritas y sopita de carne
2. Chupachups de queso