

## HOTR080PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA



**180,00 € - 250,00 €**

El presente curso HOTR080PO Recetas y Técnicas de la Cocina en Miniatura es una especialidad formativa de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Este curso HOTR080PO Recetas y Técnicas de la Cocina en Miniatura permitirá al alumno aumentar sus capacidades en la aplicación de los diferentes métodos en la elaboración y presentación de platos de cocina en miniatura.

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

<b>Duración</b>	50 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
<b>Precio</b>	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.