

## PROGRAMA FORMATIVO

# CURSO DE COCINA PROFESIONAL

### DETALLES DEL PROGRAMA

El curso de Cocina Profesional comprende toda la cocina gallega, la española y lo más representativo de la internacional. Aprenderá todo acerca de las carnes, pescados, pastas, huevos, algas, setas, caza de pelo y de pluma, masas, panadería, chocolate, helados, tartas, postres, galletas, dulces...

Este curso se divide en los siguientes módulos: escandallos, cocina creativa, cocina molecular, cocina al vacío (con Salvador Brugués del equipo de Joan Roca), chocolate, panadería etc.

### TEMARIO

- Las ensaladas
- Caldos, sopas, cremas y consomés
- Hortalizas y verduras
- Arroces
- Legumbres y cereales
- Pastas y masas
- Huevos
- Carnes, aves y caza
- Pescados y mariscos
- Salsas y guarniciones
- Repostería
- Algas
- La cocina creativa
- La cocina al vacío
- Las frutas tropicales
- Platos internacionales
- Setas y hongos
- Postres de autor
- Panadería
- Chocolate
- Nuevas técnicas de cocina dulce y salada