

curso de FUNDAMENTOS DE COCINA 1

CON CHEF CHÍO GÓMEZ DE OLEA, GRAN DIPLOMA CORDON BLEU

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los martes, del 7 de febrero al 28 marzo a las 20:00h

MENÚ 1- FONDOS

Fondo blanco
Fondo oscuro
Fondo de verduras
Fondo de pescado

Recetas:

Fondo oscuro de carne y consomé
Fumet de pescado y sopa de pescado

MENÚ 2 - SALSAS

Roux
Bechamel, Salsa Mornay
Velouté, Mayonesa
Holandesa....

Recetas:

Espinacas a la crema
Huevos Benedict
Ensaladilla Rusa

MENÚ 3 - CORTES

Cortes de carne
Cortes de verduras

Recetas:

Strogonoff
Salsa de tomate y Pisto

MENÚ 4 - AVES

Diferencias entre las aves
Bridar o atar un ave

Recetas:

Arroz caldoso de perdiz y trufa
Picantones Rellenos

pimientaysal

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57

curso de **FUNDAMENTOS DE COCINA 1**

CON CHEF CHÍO GÓMEZ DE OLEA, GRAN DIPLOMA CORDON BLEU

MENÚ 5 PESCADOS Y MOLUSCOS

Limpiar el pescado
Quitarle la piel
Sacar filetes
Limpiar moluscos
Cocer

Recetas:
Lenguado Menier
Mejillones rellenos

MENÚ 6 HUEVOS Y TORTILLAS

Huevos escalfados
En cocotte
Tortilla francesa
Fritos, revuets

Recetas:
Tortilla de patatas
Tortilla India
Tarta Capuchina

MENÚ 7 - SOUFLÉ

Soufflés salados
Soufflés dulces
Tipos de merengue

Recetas:
Soufflé de chocolate
Vacherin de frambuesas

MENÚ 8 - MASAS

Brisa
Choux

Recetas:
Quiche Lorraine
Profiteroles

pimientaysal

(ESCUELA DE COCINA)

RESERVA TU PLAZA: INFO@PIMIENTAYSAL.COM TEL.91 351 56 57