

# *curso de* **FUNDAMENTOS DE COCINA 1**

CHEF REYES FARINA GRAND DIPLOME LE CORDON BLEU

**CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€**  
Clase suelta 90€

**Los Miércoles 4 de Oct al 22 de Nov a las 10:30h**

## **MENÚ 1- FONDOS**

Fondo blanco  
Fondo oscuro  
Fondo de verduras  
Fondo de pescado

### **Recetas:**

**Fondo oscuro de carne**  
**Sopa de ajo**  
**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](mailto:INFO@PIMIENTAYSAL.COM) TEL.91 351 56 57

# *curso de* **FUNDAMENTOS DE COCINA 1**

CON CHEF REYES FARINA, GRAND DIPLOME LE 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**  
**Tortillitas Indias**  
**Tarta Capuchina**

## **MENÚ 7 - SOUFLÉ**

Soufflés salados  
Soufflés dulces  
Tipos de merengue

**Recetas:**  
**Soufflé de queso**  
**Falso 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](mailto:INFO@PIMIENTAYSAL.COM) TEL.91 351 56 57