

curso de FUNDAMENTOS DE COCINA 1

CON CHEF INÉS SAENZ-DÍEZ
GRAN DIPLOMA CORDON BLEU DE COCINA Y REPOSTERÍA

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€

Los Martes, del 23 de Abril al 18 de junio a las 20:00

Los lunes del 29 de abril al 17 de junio a las 10:30

MENÚ 1- FONDOS

Fondo blanco
Fondo oscuro de carne
Fondo de verduras
Fondo de pescado

Recetas

Fondo oscuro de carne
Consomé
Fumet de pescado
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

Blanquette de ternera
Verduras glaseadas

MENÚ 4 - AVES

Diferencias entre las aves
Bridar o atar un ave

Recetas

Arroz caldoso de perdiz y trufa
Picantones Rellenos

pimentaysal
(ESCUELA DE COCINA)

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

curso de FUNDAMENTOS DE COCINA 1

CON CHEF INÉS SAENZ-DÍEZ
GRAN DIPLOMA CORDON BLEU DE COCINA Y REPOSTERÍA

CURSO de 8 CLASES (2.30h/clase): 360€
Los Martes, del 23 de Abril al 18 de junio a las 20:00
Los lunes del 29 de abril al 17 de junio a las 10:30

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
Habas a la menta con huevos
escalfados
Huevos en cocot, salsa gorgonzola

MENÚ 7 - SOUFLÉ

Soufflés salados
Soufflés dulces
Tipos de merengue

Recetas
Soufflé de queso
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