CURSO DE COCINA TRADICIONAL

SKU: N / A | **Categorías:** Cocina presencial

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE COCINA TRADICIONAL

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los participantes en la preparación de una variedad de platos tradicionales, utilizando técnicas culinarias auténticas y garantizando la calidad, el sabor y la presentación de los mismos, para satisfacer las expectativas de los clientes en entornos de restauración profesional.

Contenido:

1. **Introducción a la Cocina Tradicional:**

- Historia y evolución de la cocina tradicional.
- Importancia de la conservación de recetas y técnicas tradicionales.
- Objetivos y estructura del curso.

2. **Selección y Preparación de Ingredientes Tradicionales:**

- Identificación de ingredientes básicos en la cocina tradicional.
- Técnicas de lavado, corte y conservación de ingredientes.
- Uso de ingredientes frescos y de temporada.

3. **Técnicas Culinarias Tradicionales:**

- Métodos de cocción tradicionales: hervido, asado, guisado, al horno.
- Técnicas de marinado y maceración.
- Preparación de sofritos y bases aromáticas.

4. **Platos Principales Tradicionales:**

- Elaboración de recetas clásicas: cocido, paella, fabada, estofado de ternera.
- Técnicas de presentación y emplatado.
- Degustación y ajuste de sabores.

5. **Entrantes y Acompañamientos:**

- Preparación de tapas y entrantes tradicionales: tortilla de patatas, croquetas, pimientos de Padrón.
- Elaboración de acompañamientos: puré de patatas, pisto, arroz.
- Técnicas de presentación y emplatado.

6. **Postres Tradicionales:**

- Elaboración de postres clásicos: flan, arroz con leche, tarta de manzana, natillas.
- Técnicas de presentación y decoración.
- Degustación y ajuste de sabores.

7. **Maridaje y Acompañamientos:**

- Principios básicos del maridaje con platos tradicionales.
- Selección de vinos y panes para acompañar los platos.
- Preparación de guarniciones y acompañamientos.

8. Seguridad e Higiene en la Cocina:

- Prácticas de manipulación segura de alimentos.
- Higiene personal y en la cocina.
- Limpieza y mantenimiento de áreas de trabajo.

9. Conclusión y aplicación práctica:

- Evaluación de conocimientos y habilidades adquiridas.
- Resolución de dudas y preguntas.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

Embárcate en un viaje culinario a través del tiempo con nuestro curso presencial de cocina tradicional. Aquí, cada receta es una puerta abierta a la historia y la cultura, donde aprenderás a preparar los platos que han pasado de generación en generación. Bajo la guía de chefs apasionados, dominarás las técnicas ancestrales y los secretos de las cocinas regionales, desde guisos reconfortantes hasta postres que evocan la nostalgia. Este curso no solo te enseñará a cocinar, sino a preservar y celebrar la autenticidad de los sabores de antaño.

¡Redescubre la magia de la cocina tradicional y lleva a tu mesa el sabor auténtico de nuestras raíces!

Síguenos en: Instagram