

CURSO DE DESAYUNOS SALADOS

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE DESAYUNOS SALADOS

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Capacitar a los participantes en la preparación y presentación de una variedad de desayunos salados, utilizando técnicas culinarias adecuadas y garantizando la calidad y el sabor de los platos, para satisfacer las demandas de clientes en entornos de restauración profesional.

Contenido:

1. Introducción a los Desayunos Salados:

- Importancia del desayuno en la gastronomía.
- Tendencias actuales en desayunos salados.
- Objetivos y estructura del curso.

2. Seguridad e Higiene en la Preparación de Desayunos:

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



3. Manejo de Utensilios y Equipos para Desayunos:

- Identificación y uso de utensilios específicos (sartenes, batidores, etc.).
- Uso de equipos como planchas, tostadoras y hornos.
- Mantenimiento y cuidado de los equipos.

4. Preparación de Ingredientes Básicos:

- Selección y manejo de ingredientes frescos.
- Técnicas de corte y preparación previa.
- Organización y mise en place para el servicio de desayunos.

5. Técnicas de Cocción para Desayunos Salados:

- Métodos de cocción: salteado, horneado, hervido, y a la plancha.
- Preparación de huevos: revueltos, fritos, pochados y omelettes.
- Técnicas para cocinar embutidos, verduras y acompañamientos.

6. Elaboración de Platos de Desayuno Salados:

- Preparación de recetas clásicas y modernas:
 - Tostadas de aguacate y huevo.
 - Tortillas y omelettes rellenos.
 - Sándwiches y wraps salados.
 - Platos con embutidos y vegetales.
- Presentación y emplatado atractivo de los platos.
- Degustación y ajuste de sabores.

7. Manejo y Conservación de Alimentos para Desayunos:

- Almacenamiento adecuado de ingredientes frescos y cocidos.
- Técnicas de conservación: refrigeración y congelación.
- Gestión de inventarios y planificación de compras.

8. 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.

¡Despierta tu creatividad culinaria con nuestro curso presencial de Desayunos Salados! Aprende a preparar deliciosos y nutritivos desayunos que sorprenderán a todos. Desde omelets perfectos hasta sándwiches gourmet y platos innovadores, dominarás las técnicas esenciales para comenzar el día con sabor y estilo. Guiado por chefs expertos, este curso práctico te permitirá



experimentar con ingredientes frescos y combinaciones únicas, elevando tus habilidades en la cocina.

¡Inscríbete y transforma las mañanas con desayunos irresistibles!

Síguenos en: [Instagram](#)

