

# CURSO DE MANEJO EN LA PLANCHA

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

## INFORMACIÓN DEL CURSO

**Horas** 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

## CURSO DE MANEJO EN LA PLANCHA

**Horas adaptables a necesidad**

### Objetivo:

El curso de Manejo de la Plancha tiene como objetivo capacitar a los participantes en el uso eficiente y seguro de la plancha como herramienta culinaria fundamental. Los estudiantes aprenderán técnicas avanzadas de cocción, control de temperatura y manejo de alimentos para obtener resultados óptimos al cocinar sobre la plancha.

### Contenido:

#### 1. Introducción a la plancha:

- Tipos de planchas y sus aplicaciones.
- Principios básicos de cocción en plancha.
- Normas de seguridad y manejo adecuado de la plancha.

#### 2. Preparación y precalentamiento:

- Preparación inicial de la plancha.
- Importancia del precalentamiento y control de temperatura.
- Mantenimiento de la superficie de cocción.

#### 3. Técnicas de cocción:

- Sellado y dorado de carnes, aves y pescados.



- Cocinado de vegetales y alimentos delicados.
- Tiempos de cocción y métodos de volteo.

#### 4. **Marinados y adobos:**

- Preparación y aplicación de marinados.
- Mejora de sabores y texturas mediante adobos.
- Integración de ingredientes aromáticos y especias

#### 5. **Elaboración de platos completos:**

- Creación de menús equilibrados en la plancha.
- Combinación de proteínas y acompañamientos.
- Presentación estética y funcional en el plato.

#### 6. **Adaptación a diferentes dietas:**

- Opciones para dietas vegetarianas y veganas.
- Alternativas para personas con intolerancias alimentarias.
- Incorporación de técnicas de cocina saludable.

#### 7. **Innovación y creatividad culinaria:**

- Experimentación con ingredientes locales y de temporada.
- Desarrollo de recetas innovadoras en la plancha.
- Uso de técnicas avanzadas para platos sofisticados.

**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.**

¡Aprende a dominar la plancha como un profesional en nuestro curso presencial de Manejo en la Plancha.

En este curso práctico, descubrirás las técnicas clave para cocinar con precisión y sabor, desde jugosas carnes hasta vegetales crujientes. Guiado por chefs expertos, podrás mejorar tus habilidades culinarias y llevar a casa recetas irresistibles. No importa tu nivel de experiencia, este curso te permitirá impresionar a todos con tus creaciones en la cocina.

¡Inscríbete y lleva tu cocina al siguiente nivel!

Síguenos en: [Instagram](#)

