

CURSO DE TARTARES, CARPACCIOS, TATAKYS

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

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE TARTARES, CARPACCIOS, TATAKYS

Horas adaptables a necesidad**Objetivo:**

Capacitar a los participantes en la preparación de tartares, carpaccios y tatakys, utilizando técnicas culinarias adecuadas y garantizando la calidad, el sabor y la presentación de estos platos, para satisfacer las expectativas de los clientes en entornos de restauración profesional.

Contenido:**1. Introducción a Tartares, Carpaccios y Tatakys:**

- Historia y origen de cada técnica.
- Características y diferencias entre tartares, carpaccios y tatakys.
- Objetivos y estructura del curso.

2. Selección y Preparación de Ingredientes:

- Identificación y selección de ingredientes de alta calidad: carnes, pescados, mariscos y vegetales.
- Técnicas de limpieza y corte de los ingredientes.
- Uso de ingredientes frescos y de temporada.

3. Técnicas de Preparación de Tartares:

- Preparación de tartar de carne: elección de cortes, técnicas de picado y aliños.



- Preparación de tartar de pescado y marisco: selección y tratamiento de ingredientes, técnicas de corte y marinados.
- Técnicas de presentación y emplatado de tartares.
- Degustación y ajuste de sabores.

4. Técnicas de Preparación de Carpaccios:

- Preparación de carpaccio de carne: elección de cortes, técnicas de congelación y corte fino.
- Preparación de carpaccio de pescado y marisco: técnicas de laminado y aliños.
- Preparación de carpaccio de vegetales: técnicas de laminado y marinados.
- Técnicas de presentación y emplatado de carpaccios.
- Degustación y ajuste de sabores.

5. Técnicas de Preparación de Tatakys:

- Introducción al tatakys: origen y características.
- Preparación de tatakys de carne: selección de cortes, técnicas de sellado y marinados.
- Preparación de tatakys de pescado: técnicas de sellado y aliños.
- Técnicas de presentación y emplatado de tatakys.
- Degustación y ajuste de sabores.

6. Acompañamientos y Salsas:

- Elaboración de acompañamientos: ensaladas, crujientes, encurtidos.
- Preparación de salsas y aderezos: ponzu, salsa de soja, cítricos, aceites aromáticos.
- Técnicas de presentación y combinación de acompañamientos.

7. Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos Crudos:

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

8. Conclusión y aplicación práctica:

- Evaluación de conocimientos y habilidades adquiridas.

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.

Sumérgete en el arte de la cocina cruda con nuestro curso presencial de tartares, carpaccios y tatakis, donde cada plato es una sinfonía de frescura y elegancia. Bajo la guía de chefs especializados, aprenderás a transformar ingredientes de primera calidad en exquisitas creaciones que destacan por su delicadeza y sabor puro. Desde la selección y corte perfecto de carnes y pescados hasta la presentación sofisticada que sorprende a la vista, este curso te equipará con las habilidades para crear platos dignos de los mejores restaurantes.

¡Descubre cómo elevar tu cocina a otro nivel con técnicas que capturan lo esencial de la alta gastronomía!



Síguenos en: [Instagram](#)

