

TAPAS Y SNAK BY KOLDO ROYO, 26-03



Área: Hostelería
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: 190.00€

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

A través de esta MásterClass de Tapas, pinchos y canapés aprenderás a preparar y presentar platos de acuerdo con la definición del producto y las normas de su elaboración. Aprenderás a preparar carnes y pescados de modo que resulten aptos para su utilización en la elaboración de diferentes tipos de platos culinarios.

Además de esta MásterClass de Tapas, pinchos y canapés aprenderás a manipular las materias primas siguiendo la normativa de manipulación de alimentos, para su posterior utilización y producción culinaria.

CONTENIDOS

Distintas elaboraciones:

1. Bollo de Pan Chino Relleno de Rabo de Toro
2. Ensaladas de Ostras con Granizado de Agua de Mar
3. Gambas al Ajillo con su Canita
4. Láminas de Gambas Rellenas
5. Codornices Rellenas de Foie Pétalos de Rosa
6. Fideos Chinos Con Ternera y Setas.
7. Gazpacho de Mango con Pescado Azul Ahumado
8. Mejillones con Chorizo y Tomate Confitado.
9. Melón Osmotizado con Sangría
10. Ravioli Atún algas Jengibre Alfalfa
11. Tapa Erizo de Mar con Cremoso de Aguacate
12. Vieras en Cebiche con Mango
13. Ostras Escabeche Pimienta Rosa
14. Salmonetes sobre Berenjenas y Aceitunas Negras
15. Tartar de Solomillo de Cerdo Ibérico Ahumado al Momento.