

## TAPAS Y SNAK BY KOLDO ROYO, 26-03



Área: Hosteleria 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.