

DES DE 1994
L'AMFORA
BARCELONA

CURSO DE COCINA PROFESIONAL

Módulo 1

MÁXIMO GALÁN
Maestro gastronómico



DES DE 1994
L'AMFORA
BARCELONA

Temario 1
Glosario gastronómico
Los fondos en cocina

Temario 2
Medio de transmisión
Tipos de cocción

Temario 3
Los cortes en cocina y sus técnicas

Temario 4
Conservación de los alimentos

Temario 5
Cortes de ternera, cerdo y cordero

Temario 6
Técnicas más apropiadas para el pescado



DES DE 1994
L'AMFORA
BARCELONA

Temario 7
Aves y aves de caza

Temario 8
Arroces y pastas

Temario 9
Guarniciones

Temario 10
Cocina regional española

Temario 11
Huevos y sus técnicas

Temario 12
Pastelería básica



DES DE 1994
L'AMFORA
BARCELONA

Horarios accesibles

Coffee break incluido

Duración aproximada 30h

Plazas limitadas

Material del curso incluido

P.V.P. 250€

*Teléfono para reservar:
Maikel 626846369*

*Nos encontrarás en:
Avda. Paralelo, 184, 08015, Barcelona
Metro Plaza España (L1 y L3)*

