

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR014PO RECETAS Y TÉCNICAS DE LA COCINA EN MINIATURA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los elementos básicos sobre recetas y técnicas culinarias utilizadas en la cocina en miniatura, aportando diseño a platos clásicos y adoptando nuevos recursos a la hora de emplatar y decorar.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PINTXOS DE SIEMPRE

1. Gilda
2. Montaditos
3. Marinadas y escabeches

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRAMPA-ANTOJOS

1. Falsa galleta Oreo (Galleta oliva negra+crema de queso)

2. Falsa yema de huevo (esfera de mango)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BROCHETAS INYECTADAS

1. Torrija inyectada de miel y ron
2. Taquito de ibérico con su salsa inyectada

UNIDAD DIDÁCTICA 4. AHUMADOS AL MOMENTO

1. Tataqui de atún ahumado al romero
2. Miniensaladita ahumada de brotes y queso

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CROQUETAS LIQUIDAS

1. Croquetas negras
2. Croquetas clásicas de jamón

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECONSTRUCCIÓN

1. De recetas tradicionales: Sopa de ajo
2. Arroz con leche

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CHUPITOS

1. FRIOS: Gel de Martiny; crema de tomate y queso
2. CALIENTES: Capuchino de legumbres; crema de calabacín y espuma de queso

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NUEVOS REBOZADOS

1. Airbags-corteza de cerdo en polvo
2. Arroz cocido seco
3. Con copos de patata, maíz y trigo

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GELATINA COMO PASTA

1. Raviolis de remolacha rellenos de queso
2. Lasaña de anchoas y zanahoria
3. Canelones de verduritas salteadas

UNIDAD DIDÁCTICA 10. COCINA DIVERTIDA

1. Arroz crujiente , verduritas y sopita de carne
2. Chupachups de queso



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es