

CURSO INTENSIVO NIVEL 1: BASES Y TÉCNICAS

Fecha: 1/10/2019 -3/12/2019

EL CURSO

Este es un curso para profundizar en las diferentes técnicas de cocina, y aprender a cocinar recetas fáciles y riquísimas, para ayudarte a preparar los menús de la semana.

EL CONTENIDO DEL CURSO

Duración del curso: DIEZ clases 25 HORAS

Horario: 19.30 a 22.00 h.

Días: Todos los MARTES del 1 octubre al 3 diciembre (1, 8, 15, 22, 29 octubre / 5, 12, 19, 26 noviembre / 3 diciembre)

Precio: Puedes apuntarte al curso completo por 350 euros o a clases sueltas. Curso Intensivo I + Curso Intensivo II (20 clases) = 600 euros. Matrícula incluida en el precio

Lugar: El curso se desarrolla en nuestro centro de la calle Hortaleza 64 bajo Madrid

Número mínimo de participantes: 7

Número máximo de participantes: 15

Este curso no admite reservas, se reservará plaza solo previo pago de la misma

Imparte el curso: Carol Vázquez Trigo: titulada oficial por El centro Superior de Hostelería de Galicia en Santiago de Compostela

EN NINGÚN CASO SE PROCEDERÁ A LA DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE PAGADO POR UN CURSO A MENOS QUE SE CANCELE POR PARTE DE LA DIRECCIÓN DE ESTE CENTRO. LOS CURSOS DE 1 DÍA DE DURACIÓN SE PUEDEN CAMBIAR SI SE AVISA CON UN MÍNIMO DE 48 HORAS DE ANTELACIÓN EN ESTE CURSO NO HAY POSIBILIDAD DE CAMBIO DE CLASES O DE DEVOLUCIÓN DEL IMPORTE PAGADO

EL PROGRAMA

01/10/2019 CORTES, SALTEADOS Y BASES CON VERDURAS

Primero, aprenderemos sobre cuchillos: ¿cuántos tipos hay y para qué sirve cada uno?

Segundo, aprenderemos a manejar los cuchillos con corrección.

Tercero, comenzaremos a hacer los diferentes tipos de cortes con distintas piezas de verduras.

Por último, ¡a cocinar! Haremos un recorrido por el huerto de temporada, buscando la mejor materia prima para comenzar a elaborar un recetario basado en los cortes básicos. ¿Qué prepararemos?

BRUNOISSE: MICROPISTO MANCHEGO CON HUEVO FRITO

JULIANA: SOPA DE CEBOLLA TRADICIONAL

MIREPOIX: CALDO DE VERDURAS, LA BASE PARA TODO...

TORNEAR: LA HUERTA ALIÑADA, LA PERFECCIÓN DE UN ACOMPAÑAMIENTO

08/10/2019. CURSO DE CARNES: CORTES, PREPARADOS Y SALSAS

Trabajaremos con carne de cordero, de ternera, cerdo y conejo. Aprenderemos teoría sobre las partes y usos de la carne, y nos meteremos en la cocina para trabajar con el cuchillo indicado para trabajar con los distintos tipos de piezas.

A medida que aprendemos sobre cómo trabajar los cortes de cada pieza, nos meteremos en las teorías básicas y precisas de cómo hacer un buen caldo, cómo conseguir la técnica del asado a la perfección, además de trabajar con el braseado, los aromáticos y las primeras bases para hacer de cada plato sea jugoso e inolvidable.

¿Qué prepararemos?

CALDO DE CARNE, GLACE Y DEMIGLACE

PALETILLA DE CORDERO ASADA A LOS 100 AJOS

LLANA DE TERNERA BRASEADA
COSTILLA DE CERDO AL LAUREL
CONEJO CAMPERO

15/10/2019 DEL MAR, LOS PESCADOS: CORTES, TÉCNICAS Y LIMPIEZA

Comenzaremos con las nociones básicas sobre cómo trabajar el pescado de manera correcta. Cuáles son las cocciones y qué técnicas de cocina se pueden utilizar para cada pieza según sus propiedades.

Trabajaremos con el pescado de temporada, lo que la mar nos dé, y a partir de ahí comenzaremos a trabajar en cocina respetando siempre la materia prima. ¿Qué prepararemos?

SALMONETE
JUREL O CHICHARRO, ESTOFADO CON UNA BASE DE TOMATE ESPECIADA
MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS
CALDO DE PESCADO

22/10/2019. CURSO DE ARROCES TRADICIONALES

Comenzaremos 'desgranando' los diferentes tipos de arroz, aprendiendo lo básico para descubrir que no todos los arroces valen para todo tipo de elaboraciones.

Seguiremos, con el recordatorio de la elaboración de los caldos (los alumnos del intensivo podrán usar los caldos elaborados en clases anteriores) ¿Qué prepararemos?

MELOSO: ARROZ MELOSO DE SETAS CON CRUJIENTE DE IDIAZÁBAL
CALDO: ARROZ CALDO DE MARISCOS CON CALDO DE SUS CABEZAS
SECO: PAELLA DE PRESA Y COSTILLAS DE CERDO

29/10/2019. CURSO PAN, PRINCIPIOS BÁSICOS

Un curso en el que nos adentraremos en los secretos del pan y la fermentación. Elaboraremos nuestra primera masa madre, hablaremos de los diferentes tipos de harina y comenzaremos a elaborar cuatro tipos de panes. ¿Qué prepararemos?

PANECILLOS SIN AMASADO Y SIN MASA MADRE
MASA MADRE PARA HOGAZA DE HARINA INTEGRAL
PAN DE MOLDE
PAN DE LECHE

05/11/2019. CURSO DE FRITURAS Y PLANCHA

Conseguir el punto perfecto en una plancha y en una fritura es cuestión de control de temperaturas y buen tratamiento de la materia prima.

En este curso profundizaremos en estas técnicas a través de un recetario básico pero indispensable en la cocina, para conseguir recetas sanas y saludables. ¿Qué prepararemos?

LAS PATATAS FRITAS PERFECTAS
PAN ÁCIMO
CALAMARES A LA ROMANA
ENTRECOTTE A LA MANTEQUILLA AROMATIZADA
PIZZA FRITTA, STREET FOOD NAPOLITANO

12/11/2019. TÉCNICAS BÁSICAS DE REPOSTERÍA TRADICIONAL

En este curso trabajaremos con un orfebre del dulce. Descubriremos las técnicas básicas de la repostería tradicional y elaboraremos diferentes postres. ¿Qué prepararemos?

CREMA PASTELERA PARA UNA CAÑA DE HOJALDRE
BIZCOCHO DE LA ABUELA CON CREMA INGLESA DE LIMÓN

COMPOTA DE FRUTA DE OTOÑO
MOUSSE DE CHOCOLATE

19/11/2018. CURSO DE MASAS PARA COCINAS DEL MUNDO

En este curso trabajaremos con diferentes tipos de harinas y técnicas de mixtura para crear masas distintas. Viajaremos por el mundo para dar forma a una serie de platos repletos de sabor e historia. ¿Qué prepararemos?

TALLARINES FRESCOS DE HUEVO Y AZAFRÁN CON PESTO
PASTEL DE POLLO AL ESTILO ÁRABE (PASTA FILO)
EMPANADA DE BONITO Y TOMATE
DIM SUM

26/11/2018 CURSO DE COCINA CON AVES DE CORRAL

Las aves son ingredientes habituales en nuestra cocina, pero ¿sabemos cómo trabajar correctamente con ellas? En este curso hablaremos de cortes, deshueses, cocciones, horneados... Elaboraremos diferentes tipos de salsas ad hoc y terminaremos trabajando con recetas clásicas y deliciosas de nuestro recetario tradicional. Aprovecharemos también para rendir homenaje al huevo, explicando los distintos tipos y cómo trabajar con ellos en la cocina. ¿Qué prepararemos?

SALSA HOLANDESA PARA UN HUEVO POCHADO
MEDALLONES DE POLLO EN PEPITORIA
MUSLOS DE PAVO RELLENOS
CODORNICES CON CHOCOLATE

03/12/2019. CURSO DE COCINA CON HORNO

El horno es uno de los electrodomésticos habituales en nuestras cocinas, pero ¿sabemos sacarle el máximo provecho? ¿Sabemos cocinar con él? En este curso aprenderemos sobre la técnica del horneado y cómo crear delicias sanas y rápidas ¿Qué prepararemos?

POLLO ASADO AL TOMILLO LIMONERO
PATATITAS GLASEADAS A LAS FINAS HIERBAS
PESCADO DE TEMPORADA A LA SAL
VERDURA DE HOJA LARGA CON VINAGRETA DE TOMATE CONCASSE

EL DESARROLLO

- Todos los alumnos recibirán las recetas el día antes a través del email.
- Durante el curso se les entregará la materia prima y los utensilios necesarios para poder desarrollar la actividad.
- Aprenderán sobre armonías en cada clase.
- Quien lo desee puede pedir su certificado de asistencia.

A Punto Centro Cultural del gusto sl, sociedad de nacionalidad española, con domicilio social a efectos de este contrato en Calle Hortaleza 64 28004 Madrid España inscrita en el Registro Mercantil de Madrid tomo 26270 Folio 198 Sección 8 Hoja M-481.497 primera y provista de C.I.F. B84207166.

Escuela de cocina de enseñanza no reglada con cursos de cocina no oficiales