

# Formación especializada en Cocina Macrobiótica y Vegana

---



## Formación especializada en Cocina Macrobiótica y Vegana

Ha llegado el momento de dar un paso mas allá en tus conocimientos de cocina.

Este curso de especialización va a ampliar tus conocimientos en la cocina y a partir de ahora, vas a poder crear platos que nunca te habías imaginado.

La cocina terapéutica no tiene porque estar reñida con el color, el sabor, las texturas...

Todo depende de la persona que cocine, sus habilidades y sus conocimientos.

Así que saca tu cuchillo y ponte el delantal que comienza el viaje a una nueva manera de entender y de crear platos en tu cocina.

Vas a aprender a utilizar nuevos ingredientes, para crear diferentes texturas, sabores, colores..

Un nuevo mundo te esta esperando para sorprenderte a ti y a las personas que te rodean.

Este curso consta de 7 módulos

Si lo realizas el fin de semana:

sábado 10 a 18 y domingo 10 a 14

Si lo realizas lunes y martes:

Lunes y martes de 10 a 15

La comida esta incluida en el precio del curso

Conta de un total de 70h

# Temario

## Módulo 1: Marco Fonseca

- Como montar una cocina saludable, tipos de corte y cocción
- Cocina con cereales integrales
- Hamburguesas vegetales

## Módulo 2: Iraide Lopez

- Técnicas de emplatado
- Espumas, papel de verduras y algas, reducciones, rastros, pintar...
- Técnicas de cocina gourmet

## Módulo 3: Angela Agrati

- Elaboración artesanal de pasta, gnoquis, raviolis y salsas.
- Platos con proteínas vegetales
- Platos con verduras

## Módulo 4: Marco Fonseca

- Salsas
- Patés
- Cocina con algas
- Snacks para llevar

## Módulo 5: Marco Fonseca

- Quesos veganos
- Pintxos o pequeños aperitivos
- Batidos y smoothies

## Módulo 6: Marco Fonseca

- Repostería sin azúcar
- Helados y cócteles

## Módulo 7: Nerea Zorokiain

-Elaboración de fermentos artesanal: koji, miso, amasake, natto, nukazuke, misozuke...

- Recetas con fermentos

*nishime*  
Escuela de macrobiótica

