

Curso online Cocina vegana Gourmet

Los encuentros festivos suelen tener la comida como protagonista. Comidas abundantes, llenas de grasa, azúcar, lácteos y otro tipo de alimentos que muchos de nosotros no comemos de forma habitual.

Nos hemos propuesto el reto de crear platos deliciosos, veganos, gourmet, exquisitos y sorprendentes a la par que sencillos en su elaboración.

En los que los sabores estallen en el boca mientras las texturas juegan al mezclarse unas con otras.

Provocando una sensación de curiosidad que hace que quieras probar el siguiente bocado para no dejar de sorprenderte. El placer del estallido de los sentidos en el plato. ¡Realmente irresistible!

Este curso es el fruto de la experimentación y el amor que tenemos por este arte que es la cocina.

Si participas en este recorrido gastronómico festivo que te mostramos comprobarás que comer equilibrado, respetando los alimentos de estación y el disfrute mientras comes y por su puesto mientras cocinas, pueden ir de la mano.

En este curso te vamos a mostrar como hacer esta combinación, a través de diferentes maneras de cocinado, corte y técnicas de emplatado.

A quien va dirigido

- Te gusta cocinar pero necesitas nuevas ideas
- Tienes la sensación que siempre cocinas lo mismo y quieres darle a tu cocina un nuevo enfoque
- Quieres aprender a preparar recetas festivas
- Quieres sorprender a tus comensales con recetas festivas saludables
- Quieres tener unas Navidades saludables mientras disfrutas con recetas espectaculares
- Te gusta cocinar pero no logras alcanzar los resultados que esperabas
- Has cambiado de alimentación y quieres nuevos recursos en tu cocina
- En tu día a día llevas una alimentación saludable y te cuesta convencer a tu entorno y quieres herramientas para poder seducirles
- Quieres preparar recetas especiales para celebraciones y no sabes como hacerlo
- Tienes un restaurante o cocinas para otras personas y quieres aprender nuevos recursos para ofrecer a tus clientes

Que voy a aprender

- Cómo preparar recetas deliciosas veganas gourmet
- Cómo combinar las recetas para crear un menú completo
- Cómo hacer presentaciones
- Cómo preparar entrantes, sopas, cremas, platos principales a partir de alimentos vegetales de forma sencilla
- Cómo preparar postres navideños veganos y sin azúcar

- Trucos para que tus comidas festivas sean todo un éxito
- Como preparar 4 menús completos diferentes compuestos por 6 recetas cada uno

Qué incluye

- 30 Video-recetas
- E-book de 90 páginas, con todas las recetas más formas de emplatado y trucos para transformar tus recetas en platos gourmet
- Acceso ilimitado a las clases y videos. Puedes acceder a este curso a la hora y el día que quieras. Además el acceso no caduca en el tiempo
- Puedes preguntar tus dudas siempre que quieras

Quién lo imparte

Nerea y Almudena