

Formación especializada en Cocina Vegana Gourmet



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 8 módulos y 105h de clase

sábado 10 a 18 y domingo 10 a 15h

Comida incluida el sábado de 14-15h

Precio: 1680. Pago único 1530

Matrícula: 200+185 al mes

Temario

Módulo 1: Marco Fonseca

1.-Como montar una cocina saludable

- 1.1.-Que materiales son los más adecuados
- 2.2.-Que tipo de utensilios necesitas

2.-Cocina con cereales

- 2.1-Diferentes variedades y como cocinarlos
- 2.2.-Cómo obtener los mejores resultados
- 2.3.-Recetas variadas y exquisitas con cereal
- 2.4.-Cómo emplatar para seducir

3.-Cocina con algas

- 3.1-Diferentes variedades y como cocinarlos
- 3.2.-Cómo obtener los mejores resultados
- 3.3.-Recetas variadas y exquisitas con algas
- 3.4.-Cómo emplatar para seducir

4.-Patés y crackers

- 4.1.-Cómo preparar los mejores patés vegetales
- 4.2.-Cómo preparar crackers, grisines y tostadas saladas
- 4.3.-Presentaciones irresistibles de patés y crackers

5.-Hamburguesas, salsas y guarniciones

- 5.1.-Cómo preparar las mejores hamburguesas vegetales
- 5.2.-Recetas de salsas y guarniciones para acompañamiento de hamburguesas
- 5.3.-Receta de pan para hamburguesa
- 5.3.-Presentaciones de platos completos con hamburguesa

Módulo 2: Angela Agrati,

1.-Elaboración artesanal de pasta, gnoquis, raviolis

- 1.1.-Cómo preparar salsas para acompañar los diferentes tipos de pasta
- 1.2.-Emplatado de los diferentes tipos de pasta y acompañamientos

2.-Cocina con proteínas vegetales

- 2.1.-Diferentes variedades y formas de cocinarlas
- 2.2.-Cómo obtener los mejores resultados
- 2.3.-Recetas variadas y exquisitas con proteína vegetal
- 2.4.-Cómo emplatar para seducir

3.-Las infinitas posibilidades de las verduras en la cocina

- 3.1.-Diferentes formas de cocinar verduras para obtener resultados exquisitos con pocos ingredientes
- 3.2.-Recetas deliciosas con verduras
- 3.3.-Cómo incorporar las verduras en tus presentaciones

Módulo 3: Lili, Nerea y Ziru,

1.-Elaboración de panes

- 1.1.-Cómo preparar tu propia levadura madre
- 1.2.-Elaboración de panes, focaccias y empanadas

3.-Prepara los mejores quesos veganos

- 3.1.-Queso curado y tierno fermentado
- 3.2.-Emmental, parmesano, gouda, mozzarella, ricotta y gorgonzola

4.-Cómo elaborar pinchos y aperitivos

- 4.1.-Qué ingredientes utilizar para hacer un pincho atractivo
- 4.2.-Texturas, colores, contrastes sabores de un bocado
- 4.3.-Recetas de pinchos y aperitivos para triunfar en vermouths, catering, celebraciones....

Módulo 4: Iraide

1.-Cocina japonesa

- 1.1.-Recetas y elaboración de entrantes en la cocina japonesa: sopas, gyozas, verduras, croquetas..
- 1.2.-Recetas y elaboración de platos principales para deleitar a los amantes de la comida japonesa
- 1.3.-Recetas y elaboración de postres: pan trenzado de azukis, dorayakis, mochi, matcha sushi...
- 1.4.-Emplatado de cada una de las recetas

Módulo 5: Nerea

1.-Elaboración artesanal de fermentos

- 1.1.-Qué necesito para comenzar
- 1.2.-Elaboración de fermentos en su propio jugo
- 1.3.-Elaboración de fermentos en salmuera
- 1.4.-Elaboración de fermentos especiales: miso, amasake, natto, koji, misozuke..
- 1.5.-Cómo incorporar los fermentos en deliciosas recetas

Módulo 6: Marco Fonseca

1.-Repostería sin azúcar

1.1.-Las mejores recetas de postres del Chef Marco Fonseca

2-Cómo elaborar helados artesanos

2.1.-Qué ingredientes son necesarios para preparar helados

2.2.-Cómo hacer las mejores combinaciones

2.2.-Diferentes formas de presentación de helados

3-Cócteles y bebidas refrescantes

3.1.-Cómo preparar gran variedad de bebidas deliciosas y refrescantes sin alcohol y sin azúcar

Módulo 7: Iraide Lopez

1.-Técnicas de emplatado de cocina gourmet

1.1.-Material útil para presentaciones y emplatados

1.2.-Diferentes formas de emplatado para dar un giro a tus presentaciones

2.-Técnicas de elaboración de recetas para transformarlas en cocina de vanguardia:

Espumas, papel de verduras y algas, reducciones, rastros, pintar...

3.-Elaboración de recetas gourmet en las que practicarás todas las técnicas de cocinado y emplatado

Módulo 8: Alf Mota

1.-Cómo organizar una carta para un restaurante

- 1.1.-Qué elementos son esenciales a tener en cuenta
- 1.2.-Qué tipo de combinaciones debe llevar una carta atractiva

2.-Cómo elaborar un menú completo para un restaurante

- 2.1.-Ideas de combinaciones para que los menús sean atractivos, deliciosos y rentables

3.-Elaboración de recetas para un menú completo: Entrantes, sopas, primeros platos, segundos platos, platos combinados..





INSTITUTO MACROBIÓTICO
NISHIME

