BASES ... de Cocina

acam

BASES de Cocina

Objetivo

La formación profesional en el manejo de las técnicas base de cocina.

Dirigido a

Toda persona apasionada por el arte culinario que desee formarse en las técnicas base de cocina.

Fecha de Inicio

Sábado 12 de agosto del 2017

Horario

Sábados de 9:00 am a 12:00 pm
Duración: 16 clases

Equipo y Material

El curso se desarrolla en laboratorios completamente equipados con equipo y utensilios profesionales. Las clases son completamente prácticas, limitadas a un máximo de 12 personas e incluyen la materia prima. Cada estudiante recibirá un uniforme completo que deberá utilizar durante las clases, el cual consiste de: 1 filipina, 1 pantalón, 1 mandil y un gorro.

Programa

Clase 1

Reconocimiento, Preparación y Cocción de Vegetales 1

- Las lechugas y hojas
- Las hortalizas y legumbres
- Los bulbos
- El Bouquet Garní
- Cortes abastonados, cortes cúbicos y cuadrados
- Cocciones: a la inglesa, salteado, al vapor, glaseado, braseado

Clase 2

Reconocimiento, Preparación y Cocción de Vegetales 2

- Las lechugas y hojas
- Las hortalizas y legumbres
- Los bulbos
- El Bouquet Garní
- Cortes abastonados, cortes cúbicos y cuadrados
- Cocciones: a la inglesa, salteado, al vapor, glaseado, braseado

Clase 3

Reconocimiento, Preparación y Cocción de Tubérculos

- Limpieza y conservación
- Cortes abastonados, cortes cúbicos y cuadrados
- Torneado
- Cocciones: salteado, al vapor, fritura

Clase 4

Técnicas de Elaboración de Fondos y Salsas de Base

- Fondos
- Caldos y consomes
- Salsas de base

Clase 5

Técnicas de Elaboración de Salsas Ligadas y Concentradas

- Roux
- Salsas blancas Salsas oscuras Salsas reducidas
- Salsas oscuras
- Salsas reducidas

Clase 6

Técnicas de Salsas Emulsionadas Frías

- Emulsiones estables
- Emulsiones inestables
- Técnica de clorofila

Clase 7

Técnica de Elaboración de Sopas

- Las sopas ligadas y cremas

Clase 8

Reconocimiento y Preparación de Aves 1

- Limpieza y despiece de aves
- Técnica de asado
- Técnica de salteado
- Técnica de cocción de papas

Clase 9

Reconocimiento y Preparación de Aves 2

- Técnica de preparación de magret de pato
- Técnica de salsa gastric
- Técnica de empanizado a la inglesa
- Técnica de glaseado de verduras

Clase 10

Técnicas de Preparación de Carnes 1

- Técnica de salteado
- Técnica de grillado
- Técnica de emulsión estable caliente

Clase 11

Técnicas de Preparación de Carnes 2

- Técnica de limpieza y bridado de lomo
- Técnica de deshuesado de pierna de cordero
- Técnica de ragout
- Técnica de glaseado
- Técnica de risotto

Clase 12

Reconocimiento y Preparación de Pescados 1

- Limpieza y porcionamiento
- Elaboración de fondos, caldos y salsas de base

Clase 13

Técnicas de Preparación de Pescados 2

- Técnica de salteado
- Técnica de grillado
- Técnica de emulsión estable caliente

Clase 14

Técnica de Preparación de Pescados 3

- Técnica de persillade
- Técnica de cocción de papas
- Técnicas de cocción en fumet

Clase 15

Técnica de Preparación de Mariscos 1

- Técnica de cocción a la nage
- Técnica de empanizado a la inglesa
- Técnica de fritura profunda
- Técnica de emulsión estable fría
- Técnica de arroz pilaf

Clase 16

- Evaluación

Constancia de Participación

Los participantes que concluyan el curso completo con un 100% de asistencia recibirán una constancia de participación.

Proceso de Inscripción

Debido al número limitado de participantes por curso sugerimos completar el proceso de inscripción con suficiente anticipación. La inscripción se considera completa al haber recibido la siguiente documentación:

- Formulario de Inscripción firmado
- Copia del Documento Personal de Identificación (DPI) o Pasaporte
- Haber realizado el pago correspondiente

Importante: La apertura del Diplomado está sujeta al cupo mínimo de participantes a la fecha de inicio, si a la fecha no se completa el cupo, el Diplomado será aplazado.

Modalidad de Pago

Pago completo:
Un solo pago de: Q.5,400, incluye inscripción.

Información de Contacto

PBX: (502) 2501-7171

talleres@acam.edu.gt

www.acam.edu.gt

Vía 5 1-36, Zona 4, Edificio Cuatro36,
Ciudad de Guatemala