

## COCINA DE MERCADO



Profesores: Beatriz Cros

Curso programado para todos aquellos que deseen iniciarse o ampliar sus conocimientos culinarios: fondos, salsas, sopas, entrantes calientes y fríos, carnes, pescados y postres.

Se sigue un **programa creativo** y contemporáneo que les abrirá todo un mundo de posibilidades.

Ofrecemos una selección de recetas que permite a nuestros alumnos enriquecer su variedad gastronómica y que les sirva de utilísima guía con la que sorprender a la familia y a los amigos o, simplemente, con la que poder darse un merecido homenaje.

**El curso consta de cuatro sesiones** donde aprenderemos la elaboración de los platos desde el principio: la elección de los productos más adecuada, cortar y trocear, trucos, cocción apropiada, emplatar y degustación. Se prepara 1 aperitivo, 1 primero, 1 segundo y 1 postre en cada clase.

**Clases prácticas** de aproximadamente dos horas, una vez a la semana, donde los alumnos elaboran los platos que después degustan.

Matricula abierta

Envía el formulario de **pre-inscripción**.

*\* El precio incluye clase, comida-degustacion, copa de vino y agua, material didáctico, recetario y productos para la elaboración.*

Los cursos podrán ser anulados si el número de alumnos matriculados no es suficiente.