



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Cocina

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas).

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Utilizar correctamente el wok, las herramientas y equipos de cocina oriental, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.
- Aplicar los principios y técnicas culinarias profesionales para la producción de platillos y salsas tradicionales de la gastronomía oriental, sobre la base de estándares de calidad internacional
- Realizar bocadillos emblemáticos y tradicionales del Dim Sum
- Realizar sushi, rollos, sashimis y niguiris

Contenido:

- Introducción a la Gastronomía Oriental (China, Japón, Korea, Vietnam e India).
- Ensaladas y entradas de la cocina oriental.
- Dim Sum (China)
- Sushi, rollos, sashimis y niguiris (Japón).
- Sopas y caldos de la cocina oriental
- Arroces orientales.
- Platillos y especialidades de la gastronomía oriental.

