

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

CURSO COCINA BASE

Sin buenas bases, no hay cocina, sea cual sea el tipo de cocina que deseamos elaborar, sin estas bases la tarea es imposible. Fondos, bases, escabeches, masas de cocina, vinagretas, salsas y derivados, todo lo que pueda imaginar para mejorar sus presentaciones.

- Caldo de pescado
- Caldo de Gallina
- Caldo de piel de bacalao
- Caldo vegetal
- Fondo Cordero
- Fondo de pollo de coral
- Fondo de ternera oscuro
- Fumet de pescado
- Jugo de cerdo ibérico
- Masa de Coca
- Masa de freír
- Masa de pan casera
- Masa para elaborar pasta fresca
- Masa de Tempura
- Aceite de albahaca
- Aceite de ajo y perejil
- Allioli clásico
- Mayonesa
- Mojo cilantro o mojo verde
- Pesto
- Romesco

Telf. 965 80 82 69 Fax 965 80 02 86

www.gastoel.com

info@gastoel.com

infocursos@gastoel.com

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

- Salmorreta
- Vinagreta de pimientos del piquillo
- Crema de queso Manchego
- Mantequilla de trufa
- Salsa de Tomate tradicional
- Salsa de vino tinto
- Chicharrones de pato
- Gomasio
- Como limpiar alcachofas
- Como limpiar espardenyes
- Anchoas marinadas
- Espuma de pimiento naranja
- Granizado de manzana verde
- Limón confitado
- Chips de ajo
- Arroz salvaje frito
- Flor de huevo de corral
- Relleno de ravioli (requesón y hierbas)
- Relleno de setas y frutos secos
- Polvo de aceitunas negras
- Polvo de cítricos
- Polvo de quicos
- Reducción de mosto tinto
- Tubo de patata confitada
- Tomate seco casero
- Emulsión de soja
- Turrón liquido de frutos secos (y de algas)

Telf. 965 80 82 69 Fax 965 80 02 86

www.gastoel.com

info@gastoel.com

infocursos@gastoel.com

GASTOEL

CONSULTORES EN HOSTELERIA Y RESTAURACION

- Bacalao confitado en aceite de oliva
- Confit de pato
- Escabeche clásico de codornices

Telf. 965 80 82 69 Fax 965 80 02 86

www.gastoel.com

info@gastoel.com

infocursos@gastoel.com