

# CONTENIDO DETALLADO DE LOS 7 CURSOS INCLUIDOS

## Cocina Internacional

### **Teoría necesaria antes de comenzar:**

- Higiene y manipulación de los alimentos
- Principios básicos de la cocina
- Cálculo y costos fijos

### **Básicos de la cocina:**

- Cómo afilar tu cuchillo
- Cómo cortar de cebolla
- Cómo cortar y pelar un ajo
- Cómo cortar una zanahoria en rondelle y medio rondelle
- Cómo cortar vegetales en bastones y parmentier
- Bonus: Cómo cortar un salmón

### **Cocina básica I: Quinoa y Couscous.**

- Cómo preparar quinoa con vegetales asados
- Cómo preparar cous cous con vegetales en frío
- Cómo preparar bolitas de carne en salsa de tomate casera
- Cómo preparar una tarta tatín de plátano para el postre

### **Cocina básica II: Legumbres y Cereales.**

- Cómo preparar una ensalada mixta con aderezo básico
- Cómo preparar un guiso de mote y champiñones
- Cómo preparar unas clásicas lentejas con arroz
- Cómo preparar porotos negros con pimentones
- Cómo preparar un satay de pollo con cúrcuma y jengibre
- Cómo preparar un arroz con leche de coco para el postre

### **Cocina básica III: Cocina Vegetariana.**

- Cómo preparar un potage de zapallo
- Cómo hacer crujientes papas asadas
- Cómo hacer una lasaña de vegetales y salsa blanca
- Cómo hacer panqueques de avena para el postre

### **Cocina internacional: Española**

- Cómo preparar un pisto manchego
- Cómo preparar una tortilla de patatas
- Cómo preparar una paella mixta
- Cómo preparar crema catalana para el postre

### **Cocina internacional: Peruana**

- Cómo preparar una causa limeña
- Cómo preparar un ají de gallina
- Cómo preparar suspiro de limeña para el postre

### **Cocina internacional: Francesa**

- Cómo preparar una crema de coliflor
- Cómo preparar un ratatouille
- Cómo preparar un beef bourguignon
- Cómo preparar volcán de chocolate para el postre

### **Cocina internacional: Árabe**

- Cómo preparar un arroz árabe
- Cómo preparar un babaganoush
- Cómo preparar un cremoso hummus
- Cómo preparar una salsa de yogurt
- Cómo preparar un shish kabab
- Cómo preparar ceregli para el postre

### **Cocina internacional: Mexicana**

- Cómo preparar arroz mexicano
- Cómo preparar quesadillas de champiñones
- Cómo preparar mole poblano
- Cómo preparar pico de gallo
- Cómo preparar tinga de cerdo
- Cómo preparar churros mexicanos para el postre

### **Cocina internacional: Chilena**

- Cómo preparar un pebre
- Cómo preparar sopaipillas
- Cómo preparar porotos granados
- Cómo preparar carne mechada
- Cómo preparar empanadas de pino
- Cómo preparar leche asada para el postre

### **Cocina internacional: Italiana**

- Cómo preparar un pesto
- Cómo preparar una salsa arrabbiata
- Cómo preparar pasta fresca clásica
- Cómo preparar capeletti rellenos
- Cómo preparar pannacotta para el postre

### **Cocina internacional: Japonesa**

- Cómo preparar una deliciosa sopa ramen
- Cómo preparar gohan de pollo
- Cómo preparar dorayaki para el postre

### **Cocina internacional: India**

- Cómo preparar garam masala
- Cómo preparar salsa raita
- Cómo preparar potaje de zapallo al curry
- Cómo preparar curry verde de pollo
- Cómo preparar gajar barfi para el postre

## **Repostería y Decoración**

### **Teoría necesaria antes de comenzar:**

- Higiene y manipulación de los alimentos
- Principios básicos de la repostería
- Cálculo y costos fijos

### **Bizcochos y tortas:**

- Cómo preparar un clásico bizcocho para tortas
- Cómo preparar un clásico bizcocho de chocolate
- Cómo preparar una clásica torta tres leches
- Cómo preparar una clásica torta de coco
- Cómo preparar una clásica torta mokka
- Cómo preparar un brazo de reina súper fácil
- Cómo preparar una simple y deliciosa torta de amapola
- Cómo preparar una torta marquesa de chocolate

- Cómo preparar una clásica torta selva negra

#### **Cheesecake, tartas y kuchen:**

- Cómo preparar un cheesecake de maracuyá en frío
- Cómo preparar un cheesecake de arándanos horneado
- Cómo preparar una tarta de frutos rojos
- Cómo preparar un kuchen de manzana
- Cómo preparar un quiche caprese

#### **Los clásicos de la repostería:**

- Cómo preparar la masa choux o escaldada:
- Aplicación de masa choux en profiteroles clásicos rellenos
- Aplicación de masa choux en torta saint honoré
- Cómo preparar un muffins clásico con frutos rojos
- Cómo preparar un perfecto tiramisú
- Cómo preparar un clásico brownie
- Cómo preparar un carrot cake

#### **Hojaldre, galletas y hojarasca:**

- Masa de hojas aplicada a bocado minilunch
- Masa de hojas aplicada a palmeritas
- Masa de hojas aplicada a torta de holandre
- Cómo preparar galletas de champaña
- Cómo preparar delicias de frambuesa
- Cómo preparar alfajores rellenos con manjar
- Cómo preparar galletas de avena con chips de chocolate
- Cómo preparar clásicos chilenitos
- Cómo preparar príncipes rellenos
- Cómo preparar una torta de hojarasca

#### **Decoraciones, merengues y rellenos:**

- Uso y manejo de boquillas con técnicas de manguado
- Cómo preparar una deliciosa crema pastelera
- Cómo hacer un ganache de chocolate
- Cómo hacer un merengue italiano
- Cómo hacer un merengue suizo
- Cómo hacer el frosting de queso
- Cómo hacer un buttercream
- Cómo hacer merenguitos

### **Panadería Artesanal**

#### **Teoría necesaria antes de comenzar:**

- Higiene y manipulación de los alimentos
- Principios básicos de la panadería
- Cálculo y costos fijos
- Levadura seca v/s levadura fresca
- Qué hacer si no tienes masa madre
- Cómo hacer tu propia masa madre

#### **Panes salados:**

- Cómo preparar pan de molde blanco
- Cómo preparar pan de molde integral
- Cómo preparar el pan de hallullas
- Cómo preparar las dobladitas clásicas
- Cómo preparar el pan marraqueta

- Cómo preparar el bocado de dama
- Cómo hacer una clásica baguette
- Cómo hacer una crujiente ciabatta
- Cómo preparar la clásica focaccia
- Cómo preparar la masa de pizza
- Cómo hacer un pan frica o de hamburguesa
- Cómo preparar el pan lengua o de hotdog
- Cómo preparar el pan brioche en formato molde
- Cómo preparar el pan pita o pan árabe
- Cómo preparar el pan de betarraga
- Cómo preparar el clásico bagel
- Cómo preparar el pan bao

#### **Panes dulces y masa hojaldre:**

- Cómo hacer una masa de hojaldre
- Cómo hacer un delicado croissant
- Cómo preparar los rollitos de canela
- Cómo preparar el glaseado real
- Cómo preparar berlines horneados
- Cómo preparar trenzas con manjar
- Cómo preparar el pan dulce de amapola

### Sushi Rolls

#### **Herramientas básicas:**

- Preparación del arroz
- El secreto de un buen sushi, la preparación del vinagre
- Variadas y fáciles técnicas de enrollado
- Verduras salteadas
- Corte de salmón y sashimi
- Salsa teriyaki y satay
- Salsa ají amarillo, acevichada y ponzu

#### **Plaquetas y Rolls:**

- Plaqueta de palta/avocado y queso crema
- Rolls Clásicos: californiana, hosomaki, nigiri y vegetarianos
- Roll vegetariano emplatado
- Roll envuelto en salmón
- Roll tempura
- Roll furay-panko

### Coctelería Clásica

#### **Herramientas de bar**

- Cuáles son las herramientas y tipos de cocteleros
- Reseña de copas, vasos y cristalería
- El garnish, decoraciones para cócteles.
- Cómo preparar goma / saborizada

#### **Técnicas de bar**

- Uso del sifón, técnica de vanguardia
- Cómo hacer un buen descorche de espumante
- Técnica de refrescado y de batido

## **Ron**

- Cómo preparar mojito clásico y de maracuyá
- Cómo preparar un daiquiri y una refrescante piña colada

## **Pisco**

- Técnicas de acidez y pisco sour clásico
- Cómo preparar un pisco sour con albúmina y infusionado con té
- Cómo preparar un clásico pisco sour peruano
- Cómo preparar un pisco sour con sabor a albahaca fresca maracuyá

## **Vodka y Tequila**

- Cómo preparar un cosmopolitan estilo sex and the city
- Cómo preparar un moscow mule desde rusia
- Cómo preparar un martini espresso
- Cómo preparar un tequila sunrise y margarita

## **Gin y Cachaça**

- Cómo preparar un clásico tom collins y un famoso gin tonic
- Cómo preparar una caipirinha clásica brasileña

## **Coctelería de autor**

- Cómo preparar el cóctel debutante
- Receta para un buen cóctel deshuesado de sifón

## **Cócteles clásicos**

- Cómo preparar un aperol spritz y un ramazzotti clásico
- Cómo preparar un martini dry y negroni clásico
- Cómo preparar un clavo oxidado
- Cómo preparar un manhattan y un old fashioned on the rock

## **Otros Tragos**

- Cómo preparar ruso negro y blanco
- Cómo preparar un clásico gibson y un irish coffee

## **Barista Training**

- Tostado del café y sus procesos
- Molienda del café
- Diferencias entre cepa robusta v/s arábica
- Receta para un buen café
- Elaboración expresso / doble
- Elaboración ristretto y lungo
- Elaboración café americano clásico
- Puntos críticos de la texturización
- Texturizado de espuma de leche y montaje en capuccino
- Texturizado de espuma de leche vegetal
- Preparación café macchiato y latte

## **Bebidas clásicas y Técnicas**

- Preparación café affogato
- Preparación café mocca chocolatoso
- Preparación café macchiato caramel
- Elaboración té chai aromático
- Elaboración cold brew o café frío
- Preparación coffee tonic
- Elaboración de refrescante café frapuccino

## **Métodos de Extracción**

- ¿Qué es el café de especialidad?
- Introducción a métodos de preparación de café y extracción de aromas
- Cómo utilizar la prensa francesa de café correctamente

- Cómo usar método v60 para café
- Correcto uso de cafetera italiana o método greca
- Correcto uso de prensa de café o aeropress

### Tortas Modernas

#### **Bizcocho, Armado y Decorado**

- Cómo hacer un bizcocho de carrot cake
- Cómo armar la torta de carrot cake
- Cómo hacer un bizcocho de vainilla
- Cómo armar la torta de vainilla
- Cómo hacer un bizcocho para red velvet
- Cómo armar la torta red velvet
- Cómo hacer un bizcocho de chocolate
- Cómo armar una torta de chocolate

Estas son algunas de las delicias que aprenderás en este curso:



**Ají de Gallina**



**Quesadillas de Champiñones**



**Paella Mixta**



**Tres Leches**



**Espresso Martini**