Mondragon Unibertsitatea

FONDOS Y SALSAS

TEMÁTICA	Gastronomía y Artes Culinarias
CALENDARIO	01/01/2025 - 02/01/2025
LUGAR	Donostia-San Sebastián
IDIOMA	Español
MODALIDAD	Online

Más información e inscripción

DIRIGIDO A

Curso online de fondos y salsas: aprende a preparar caldos, ligazones y emulsiones con técnicas profesionales para potenciar el sabor de tus platos.

Domina la elaboración de fondos y salsas con un curso online flexible. Aprende con showcookings, recetas detalladas, videos, podcasts y técnicas avanzadas de clarificación y reducción. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

20 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

Fondos y caldos básicos

- Consomé clarificado de ternera
- Demiglacé
- Jugo rustido de cordero
- Americana de carabinero
- Caldo de cebolla al vacío
- Caldo Umami
- Agua de tomate

Clarificación de caldos

- Clarificado con clara de huevo
- Clarificado con proteína animal

Salsas y ligazones

- Salsa Verde
- Salsa Tinta
- Guiso de pollo y cigala ligado con picada
- Reducción
- Gelatina de Agua de Tomate
- Ligar con yema de huevo
- Ligar con almidón
- Roux blanca
- Beurre manié
- Pil Pil al vacío
- Ligar con nata
- Ligar con mantequilla

Infusiones, esencias y licuados

- Infusión en Kona
- Licuado de Tirabeques y Caldo de Mejillones | Ricard Camarena

PROFESORADO

Urda, Txema
Cabello, Hector
