

100% PRÁCTICO

¡INSCRÍBETE YA!

ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE



DIPLOMADO EN COCINA BÁSICA

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
HIGIENE Y MANIPULACIÓN	MANEJO DE CUCHILLO	INGREDIENTES Y RECURSOS:	SOPAS Y CREMAS:
almacenamiento de los alimentos, organización del trabajo Mise en Place, utensilios, terminología, especias aromáticas, preparación de brusqueta de champiñones al ajillo, manejo de cuchillo y cortes de verduras de hojas	Correcto uso y manipulación del cuchillo, técnicas de afilado ejercicios de agarre y técnicas básicas de cortes de frutas y verduras	Elaboración de Fondos: Origen, usos, proporciones manejo de elementos aromáticos métodos de almacenamiento y conservación, fondos de res, ave, verduras y pescado	Ajiaco, sopa de minestrone, crema de camarón.
DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
BLANQUEAR, ESCALFAR, HERVIR	VAPOR, FREÍR, SALTEAR.	ASAR, PARRILLA, PLANCHA	HORNEAR, GRATINAR Y ESTOFAR
Blanquear verduras, peras escalfadas en vino tinto, métodos básicos de elaboración de arroz. Hervir: Arroz pilaf. Pescado pochado y camarón a la mantequilla.	Vapor: Causa peruana Freír: Milanesa napolitana Saltear: Chop suey (vegetariano y con cerdo).	Sacrificio, maduración, razas, principales cortes, técnicas de parrilla, términos de cocción. Elaboraciones: Baby beef, churrasco, bife chorizo, entraña y chinchulines asados. Chimichurri, mazorca, ensalada de aguacate, sour cream, aji tradicional y ensalada fresca de rúgula.	Terrina de pollo y cerdo, timbal de papas, torta de pan, estofado de res y arroz blanco.
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
BRASEAR, GLASEAR Y SOASAR	BATIDOS LIVIANOS Y MASA QUEBRADA.	SALSAS	CREPES
Codillo de cerdo en miel de panela y maracuyá, alas de pollo en salsa de chile dulce, pechuga soasada con salsa de uva, Puré de papa criolla con maíz tostado.	Brazo de reina fresas, melocotón y chantilly, pie de manzana y quiche Lorraine	Salsa pomodoro: Albondiguillas en ragoût Salsa maltesa: Langostinos con bernesa y verduras salteadas. Salsa mornay: Fetuccine a los 4 quesos.	Masa para crepes, crepes de pollo y champiñones gratinados, crepes de atún – fríos, crepes de camarón
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16
MASA PARA PASTA	MASA PARA PIZZA	ARROCES	PREPARACIONES CON CERDO
Masa para pasta, lasaña mixta de pollo y carne, raviolis rellenos de queso ricota y espinaca.	Masa para pizza, pizza hawaiana, margarita, pollo y champiñones	Risotto, arroz mixto de cerdo, pollo y calamar, arroz atollado	Costillas de cerdo en salsa BBQ, chuleta valluna con papa chip, chuletón agridulce.
DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
PREPARACIONES CON RES	PREPARACIONES CON AVE	PREPARACIONES CON MARISCOS	PREPARACIONES CON PESCADOS
Filet miñón con papas braseada, pan cook y stroganof, steak pimienta.	Pollo relleno, pechugas rellenas albardadas acompañadas de salsa de uva Isabela	Langostinos en salsa de tamarindo, cebiche colombiano en canasta de plátano, cazuela de mariscos y arroz blanco.	Róbalo al chontaduro, arroz con coco, trucha rellena y moqueca de pescado.
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	
AMASIJOS	PREPARACIONES INTERNACIONALES	PAELLA, SANGRÍA Y TORTILLA ESPAÑOLA.	
Pandeyuca, almojábana y pandebono, avena casera.	Spring Rolls, salsa agridulce, cebiche peruano, fajitas de camarones		

TRANSFERENCIA, RECAUDO, CONSIGNACIÓN

Cuentas corrientes, a Nombre de Escuela Gastronómica de Occidente Nit: 900333696-1

BANCOLOMBIA: 07356354760

AV VILLAS: 301235396

COLPATRIA: 0701001292

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB

www.egopereira.edu.co

INCLUYE

- Materia prima
- Fichas técnicas
- Delantal
- Diploma
- Degustaciones
- Gorra

PBX: (+57) (6) 333 6850 - Calle 13 # 17-50, Pinares
whatsApp Comercial: (+57) 321 618 0171