

100%
PRÁCTICO

¡INSCRÍBETE YA!

ESCUELA
GASTRONOMICA
DE OCCIDENTE



Diplomado en COCINA BÁSICA

DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4
INDUCCIÓN (BPM)	TERMINOLOGÍA, ESPECIAS, MANEJO DE CUCHILLO Y CORTES DE VERDURAS DE HOJAS	PRINCIPALES CORTES DE VERDURAS	INGREDIENTES Y RECURSOS
Higiene y manipulación, almacenamiento de los alimentos, organización del trabajo mise en Place, utensilios	Preparación de Brusquetas de champiñones al ajillo	<ul style="list-style-type: none"> Cortes de hortalizas, saltear las verduras. Hacer salteado de verduras, con pollo y tortilla de huevo con salsa de soya y freír los diferentes cortes de papa. 	<ul style="list-style-type: none"> Mantequilla enriquecida, bouquet garni, mirepoix, roux. Fondos: res, ave, verduras y pescado. Consomé aurora. Papas con mantequilla enriquecida.
DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
SOPAS Y CREMAS:	BLANQUEAR, ESCALFAR, HERVIR:	VAPOR, FREÍR SALTEAR:	ASAR, PARRILLA
Ajiaco, sopa de minestrone, crema de camarón	<ul style="list-style-type: none"> Blanquear verduras Emulsionar vinagreta clásica. Escalfar peras, en vino tinto. Hervir: hacer arroz de coco con titote y arroz blanco. Ponchar pescado. 	<ul style="list-style-type: none"> Vapor: Causa. Freír: Apanados, Empanizados a la inglesa, y rebosado con pasta Orly. 	<ul style="list-style-type: none"> Sacrificio, maduración, cortes, técnicas de parrilla. Hacer cortes lomo viche, caracho, pollo, papa, ají de tomate de árbol, mazorca, ensalada de aguacate, sour cream, ají tradicional. Dip de berenjena y Dip de pimentón.
DÍA 9	DÍA 10	DÍA 11	DÍA 12
HORNEAR, GRATINAR, ESTOFAR:	BRASEAR, GLASEAR Y SOASAR	PASTAS PARA ROLLOS, QUEBRADA	SALSAS
Terrina de pollo y cerdo, timbal de papas, torta de pan, estofado, arroz blanco	<ul style="list-style-type: none"> Lomo de cerdo braseado ensalada de papa con mayonesa de mango, alas de pollo en salsa BBQ, Salsa de mora. Pechuga soasada y mayonesa de cilantro 	<ul style="list-style-type: none"> Brazo de reina fresas, melocotón y chantilly. Pie de manzana. Quiche Lorraine. 	<ul style="list-style-type: none"> Salsa española: Albondiguillas a la diablo, arroz al curry. Salsa alemana: Rollitos de res con Salsa alemana Salsa maltesa: Langostinos flambeados con aguardiente y salsa maltesa.
DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15	DÍA 16
CREPPES	MASA PARA PASTA	MASA PARA PIZZA	ARROCES
<ul style="list-style-type: none"> Masa para creppes. Creppes de pollo y champiñones gratinados. Creppes de atún - fríos. Creppes de camarón. 	<ul style="list-style-type: none"> Masa para pasta. Lasaña mixta de pollo y carne. Raviolis rellenos de queso ricotta y espinaca. Fetuccinni carbonara 	<ul style="list-style-type: none"> Masa para pizza. Pizza hawaiana, margarita, pollo y champiñones 	Rissoto, arroz oriental de pollo y calamar. Arroz atollado.
DÍA 17	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20
CORTES Y PORCIONADO DE CERDO	PREPARACIONES CON RES	PREPARACIONES CON AVE	PREPARACIONES CON MARISCOS
Costillas de cerdo en salsa BBQ, chuleta valluna con papa chip, chuleta valluna con papas a la francesa, chuletón agridulce.	Filet mignon, con puré de papas, entrecote pimienta sobre pasta con mantequilla; strogonoff	Pollo relleno, pechugas rellenas albardadas acompañadas de salsa de uva Isabela, pernil deshuesado a la plancha	Langostinos mariposa acompañados con salsa tártara, ceviche colombiano en canasta de plátano, cazuela de mariscos con arroz blanco.
DÍA 21	DÍA 22	DÍA 23	DÍA 24
PREPARACIONES CON PESCADOS	AMASIJOS	PREPARACIONES INTERNACIONALES	PAELLA, SANGRÍA Y TORTILLA ESPAÑOLA
Róbalo al chontaduro, arroz con coco, trucha rellena y encocado del pacífico.	Pan de yuca, almojabana y pandebono, avena casera	Spring Rolls, salsa agridulce, ceviche de corvina, moros y cristianos.	

TRANSFERENCIA, RECAUDO, CONSIGNACIÓN

Cuentas corrientes, a Nombre de Escuela Gastronómica de Occidente Nit: 805031131-1

BANCOLOMBIA: 8251944056-5

AV VILLAS: 10901003-3

DAVIVIENDA: 406698294-6

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB

www.egocali.com

INCLUYE

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

Inversión:

\$1.490.000

PBX: (57 2) 556 0666 FAX: (57 2) 556 0666

whatsapp Comercial: (+57)316-350 6436 / 315-583 1196 / 317-4308698