

Curso Anual Cocina Básica

1 vez por semana 3 hs.
Clases totalmente prácticas



Este Curso está dirigido a todas aquellas personas que, sin conocimientos previos, deseen introducirse en el arte de la Cocina. A través de clases prácticas aprenderán la adecuada utilización de técnicas, así como gran variedad de recetas y fórmulas de cocción.

Programa

- Diferentes técnicas en la elaboración de salsas, fondos, sopas y ensaladas.
- Cortes de verduras, frutas y legumbres.
- Uso de diferentes carnes: pollo, pescado, vaca, cerdo.
- Distintos procedimientos y fórmulas para la cocción de carnes y verduras.
- Técnicas y fórmulas para la cocción de productos a partir del huevo.
- Diferentes masas dulces y saladas.
- Pastas y variedades de salsas.
- Conocimiento y usos de hierbas y especias.
- Conocimiento de palabras técnicas.
- Decoración y presentación de platos.
- Conocimiento de las normas de higiene.
- Cómo poner y servir una mesa.
- Cómo organizar una cocina.
- Correcta elaboración de un menú.



Legión de la Buena Voluntad
LBV – ARGENTINA

Centro de Formación Profesional Legión de la Buena Voluntad:

Av. Boedo 1942 | CABA | Te: 4909-5600 |  11-6516-4848

[cursos@lbv.org.ar](mailto: cursos@lbv.org.ar) | www.lbv.org.ar

 /LBVArgentina  @LBVArgentina  /lbvargentina  lbvargentina