

# Curso Cuatrimestral Cocina II

1 vez por semana 3 hs.  
Clases totalmente prácticas



A través de este Curso, los alumnos pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en el Curso de Cocina Básica, sumando mayor grado de complejidad y exigencia, con el agregado de nuevas técnicas y el uso de diferentes ingredientes.

En cada encuentro se elaborará una entrada, un plato principal y un postre, teniendo en cuenta la correcta elección y equilibrio de los ingredientes.

La decoración de los platos también tendrá relevancia en cada clase, cuidando los conceptos de balance, texturas, colores y sabores.

## Programa

- Carnes tradicionales, y carnes de cordero y conejo: trozado y limpieza.
- Achuras: riñones y mollejas. Diferentes tipos de cocción.
- Cortes de verdura; tempura de vegetales; verduras caramelizadas.
- Diferentes masas: bomba, hojaldre, y otras.
- Variedad de salsas y sus derivados.
- Sopas: bisque y sopa crema.
- Pasta: al huevo, rellenas.
- Sándwiches creativos: fríos y calientes con sus respectivos panes.
- Variedad de postres y cremas heladas.



**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 | 🌐 www.lbv.org.ar

📘 /LBVArgentina   🐦 @LBVArgentina   📷 /lbvargentina   📺 lbvargentina