

FONDOS Y SALSAS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 21/12/2024 - 21/12/2024

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

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

PROGRAMA

- Introducción a caldos y fondos
 - Historia de los caldos y fondos
 - Elementos de un caldo
 - Elementos aromáticos
- Caldos y fondos
 - Técnicas de elaboración: espumar y desgrasar
 - Elaboración de un caldo
 - Extracción de sabores
 - Elaboraciones
 - Reducción
- Caldos contemporáneos
 - Caldos y fondos contemporáneos
 - Caldos a presión
 - Caldos al vacío
- Clarificados
 - Caldos y fondos contemporáneos
 - Clarificación o precipitación

- Historia y clasificación de las salsas
 - Clasificación de las salsas
 - Salsas madre
 - Salsas emulsionadas

- Fondos complementarios y ligazones a base de partículas vegetales
 - Fondos complementarios
 - Ligazones básicas
 - Ligazones a base de partículas vegetales

- Ligazones a base de proteínas y salsas sólidas
 - Ligazones a base de proteínas
 - Ligazones a base de productos proteicos
 - Colágeno y gelatina

- Ligazones a base de almidón
 - Ligazones a base de almidón y/o fécula
 - Cómo actúa el almidón en una salsa
 - Tipos de ligazones a base de almidón y/o fécula
 - El almidón

- Emulsiones
 - Proceso de elaboración de una salsa emulsionada
 - Tipos de salsas emulsionadas

- Infusiones, esencias y licuados