

# ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**7** Talleres  
**ESPECTACULARES**  
EN UN SOLO CURSO

## VINOS

4 horas



## QUESOS

4 horas

## PASTAS

8 horas



## ENSALADAS

4 horas

## ARROCES

4 horas



## PESCADOS Y MARISCOS

4 horas

## SABORES DE FICCIÓN

4 horas



### CONTENIDO

#### VINOS

Tipología, esencia y cosechas por origen.  
Chardoney, Carmenere, Cabernet, Shiraz, Sauvignon  
blanc y red, en todos los temas se identifica su  
olor, su cuerpo, origen. Vinos ideales para acompañar..

#### QUESOS

Tipología, evaluación sensorial y  
análisis del queso, usos, cata y presentación.  
Entradas, Tablas y Presentación.

#### PASTAS

Tipos de Pastas, orígenes y usos en platos  
gourmet, Lagsanas, Canelonis, Raviolis, Spaguetis.  
Preparación y presentaciones

#### PESCADOS Y MARISCOS

Análisis uso y tipos de comestibles  
marinos Cazuelas, Anillos de calamar  
Delicias Marineras

#### ARROCES

Tipos de preparación gourmet con arroz.  
Arroces mixtos, compuestos . Paellas.

#### ENSALADAS Y VEGETARIANO

Tipología de contenidos.  
Ensaladas compuestas, simples, mixtas.  
Preparaciones y presentaciones, hamburguesas, Conservas.

#### PLATOS DE FICCIÓN

Recetas con Chocolate, Postres de emoción,  
Cocina molecular

### RESERVACIONES