

TALLER DE COCINA 2009-COCINA CON INDESPAN

FEBRERO :

CURSO DE ELABORACIÓN MENÚ ESPECIAL SAN VALENTÍN.

RESÚMEN: Curso de elaboración de un sensual menú completo para celebrar con nuestra pareja el día de SAN VALENTÍN .
La conquista por el estómago es algo que nunca falla.

OBJETIVO DEL CURSO:

- Aprender a elaborar un menú exquisito con ingredientes fáciles.
- Conocer diversas presentaciones de producto para una ocasión tan especial.

TEMARIO COMPLETO:

- Ensalada ESPECIAL SAN VALENTÍN.
- Salsas especiales para aderezar platos de carne o pescado en SAN VALENTÍN.
- Sorbete de frutas tropicales.
- Postre especial SAN VALENTÍN.Elaboración y original presentación .



-Fechas de realización del curso:

Febrero 2009: Lunes 09, Martes 10 ,
Miércoles 11, Jueves 12, Viernes 13.

-Duración del Curso:

4 Horas.

-HORARIO:

De 16 a 20 Horas.

PRECIO:

30 EUROS.



MENU ESPECIAL SAN VALENTÍN

Para empezar...

**1- Sopa de melón con brocheta de tomate “cherry”
y chips de gambas.**

**2- Ensalada “de contrastes” ESPÈCIAL SAN VALENTÍN.
Compuesta por: Lechugas variadas, costrones de pan,
flores comestibles, confitura de tomate, chicharrones y
vinagreta de naranja.**

3- Bolován de frutos de mar con salsa americana.

**4-Magret de pato con salsa de frambuesa y bocaditos de
Patata y manzana.**

**Y DE POSTRE: Copita de mousse de mascarpone con
mango confitado al aroma de vainilla y decorado con
crujiente de coco.**

