Cocina asiática y mediterránea

Curso

- Área de formación: Gastronomía
- Documento que otorga: Certificado de aprobación
- Duración: Cuatrimestral
- Cantidad de horas: 50 hs.
- Requisitos: Sin requisitos de ingreso
- Contenido: La cocina asiática y mediterránea se centra en recetas específicas de diferentes regiones del mundo que se consolidaron como significativas de cada región. Se trata de recetas que trascienden la región que les dio origen y forman parte de los conocimientos básicos de la gastronomía.

El curso de cocina internacional se centra en las materias primas y utensilios utilizados para la preparación de entrada, plato principal y postre de cada una de las regiones consideradas.

Respecto de las técnicas de cocina, cabe aclarar que en este curso se retoman sólo a los efectos de preparar los diferentes platos. El perfeccionamiento de las técnicas en toda su complejidad forma parte del curso de Cocina Básica.

A su egreso, el/la estudiante estará en condiciones de elaborar y presentar recetas de la cocina asiática y mediterránea considerando las preparaciones tradicionales y las nuevas tendencias.