



  
**CHEF EXPRESS**

Aprendé y emprendé

**CURSOS CORTOS**

El curso de preparación de comidas rápidas "Chef Express" devela los secretos de la cocina rápida para lograr platos bien presentados y sabrosos en poco tiempo. Durante las clases de preparación se explican las formas de preparación de una gran variedad de platos fríos y calientes tanto dulces como salados.

En este curso aprenderás a manipular diferentes alimentos, numerosas técnicas de cocción y presentación de diversos platos! Aprendé a realizar recetas rápidas, sencillas y súper ricas!

**Duración:** 4.5 meses

**Modalidad de cursado:** presencial

**Carga horaria:** 2hs semanales

**Materias primas, uniforme y cuadernillo incluidos**



Temario

<p><b>CLASE 1</b> Flan Torre mediterránea Roulade de ave</p>	<p><b>CLASE 10</b> Tarta frutal Ensalada waldorf Guiso de lenteja</p>
<p><b>CLASE 2</b> Peras al vino tinto Flan de brócolis Muslo a la crema relleno</p>	<p><b>CLASE 11</b> Cheesecake Vittel thonne Sorrentinos</p>
<p><b>CLASE 3</b> Panacotta Quiche lorreine Lasagna</p>	<p><b>CLASE 12</b> Pollo arrollado Cazuela de mollejas al verdeo</p>
<p><b>CLASE 4</b> Mousse de chocolate Budín de zapallo Strudel salado</p>	<p><b>CLASE 13</b> Financier con frutos rojos Soufle de queso y papa Peceto braseado con pure enriquecido</p>
<p><b>CLASE 5</b> Brownie Coctel de palta y kanikama Costeleta de cerdo y ensalada tibia</p>	<p><b>CLASE 14</b> Masitas de manga Bruschetas capresse Malfatti de espinaca</p>
<p><b>CLASE 6</b> Mousse de limón Ensalada King Bondiola de cerdo al romero</p>	<p><b>CLASE 15</b> Lemon pie Risotto de hongos Merluza en croute</p>
<p><b>CLASE 7</b> Mini zingarella Ensalada verde con pera y queso azul Lomo a las pimentas y mil hoja de papa</p>	<p><b>CLASE 16</b> Volcán de chocolate Sopa crema de calabaza Tiritas de lomo oriental</p>
<p><b>CLASE 8</b> Parfait aromatizado al whisky vainilla en tuil Cazuela de riñones Saltimbocca a la romana</p>	<p><b>CLASE 17</b> Bavaroise de naranja en zocalo Langostinos rebozados Carre mechado en espejo de cerveza</p>
<p><b>CLASE 9</b> Muffins de chocolate Museline de zanahoria y espinaca Pejerrey al papillote</p>	<p><b>CLASE 18</b> Cookies de avena y pasas Portobellos rellenos de espinaca y queso Pasta negra con salsa de calamar</p>