

Aperitivos y tapas

Objetivos: Conocer los tipos de aperitivos y tapas que existen, así como las diferentes elaboraciones (fríos, calientes, dulces, etc.) Los alumnos aprenderán a confeccionar sus propios aperitivos y tapas y obtendrán los conocimientos de como organizar un cocktail o recepción.

Contenidos:

- 1. Presentación e introducción de las técnicas de elaboración y presentación.**
- 2. Canapés clásicos**
- 3. Confección de aperitivos fríos**
- 4. Tapas frías**
- 5. Elaboración de aperitivos calientes**
- 6. Aperitivos calientes y fríos**
- 7. Tapas calientes**
- 8. Elaboración de aperitivos dulces**
- 9. Como hacer un cocktail**
- 10. Clausura y degustación de cocktail.**

Duración: 30 horas a 3 horas diarias.

Lugar: Escuela de Hosteleria y Cocina de Sánchez Bacallado.

Condiciones:

- Precio: 100 €**

