



LECCIONES PRÁCTICAS DE COCINA (Con 32 videos)

Este curso fue diseñado especialmente para aprender a cocinar desde los platillos más sencillos hasta los más exóticos, ya sean Chefs profesionales, Cocineros o Amas de Casa.

Es un excelente material de apoyo para destacar en el arte culinario, sobre todo en aquellas celebraciones especiales en las que queremos sorprender a los clientes, la familia o amistades.

Cada video contiene las recetas, los ingredientes y las instrucciones de un experto Chef Español para que de manera práctica y sencilla puedas preparar aperitivos calientes y fríos, entradas, postres y toda clase de carnes y mariscos, además de una serie de interesantes tips que sólo alguien con una gran experiencia en el arte culinario puede darnos.

Km. 58 Carr. México-Cuautla, Hacienda Panoaya, Amecameca, Méx. 56900

Tel: 01-800-014-1415

Internet: www.institutomaurer.com.mx E-mail: dudas@institutomaurer.com

PROGRAMA DE ESTUDIOS

LECCIÓN 1.- VIDEO 1 y 2 de APERITIVOS FRÍOS. Puerros rellenos con tres gustos vegetarianos. Terrina de carnes tipo campaña con mahonesa tostada. Tomatitos rellenos de ajetes y cecina de pato sobre culis. Pudding de pescaditos de roca con salsa tártara.

LECCIÓN 2.- VIDEO 3 de APERITIVOS FRÍOS y VIDEO 1 de APERITIVOS CALIENTES. Mimosa de huevo y anchoas con calabacín en lasaña. Cangrejos de río con bolas de queso cremoso y lombarda. Bocaditos de gula con achicoria rellena de cebollita fresca. Mousse caliente de setas y sesos de ternera. Obeliscos de pimientos del Morrón con carnes de cocido.

LECCIÓN 3.- VIDEO 2 Y VIDEO 3 de APERITIVOS CALIENTES. Manitas de cerdo crujientes y rellenas de verduritas. Buñuelos de salmón con pil-pil propio. Almejas rellenas de espinacas con carabineros. Tartaletas de pasta quebrada o brisa.

LECCIÓN 4.- VIDEO 4 de APERITIVOS CALIENTES y VIDEO 1 de ENTRADAS. Tartaleta caliente de salpicón de cerdo en adobo. Tartaletas de verduritas con chipirones salteados. Sopa de pescado. Sopa de calabaza y rape en dados al gusto marinero. Caldo gelatinoso frío con huevos de ave y mejillones. Sopa fresca de melón con ahumados y manzana.

LECCIÓN 5.- VIDEOS 2 y 3 de ENTRADAS. Bouquet de ensaladas con judías verdes y vieiras. Ensalada de escarola con cigalas y champiñón salpiconado. Rehogado de verduritas frescas sobre chip del huerto. Ensalada de lubina en escabeche con cama de patata. Ensalada de pasta tricolor con caracoles y chorizo.

LECCIÓN 6.- VIDEOS 4 y 5 de ENTRADAS. Foie frío de pato aromatizado al Montulia. Endibias rellenas de empastado de aves y escalonias. Fondos de alcachofa rellenos con besamel de cigalitas. Soufflé de jamón y queso con palitos de hojaldre.

LECCIÓN 7.- VIDEO 6 de ENTRADAS y VIDEO 1 de PESCADOS. Clásico bacalao al pil-pil con pisto Aitz-Ondo. San Pedro o Musho-Mortin con salsa de cebollitas y níscalos. Huevos escalfados con salsa de vino y trufa. Plato de quesos calientes sobre salsa de uvas y cebollino.

LECCIÓN 8.- VIDEOS 2 y 3 de PESCADOS. Popietas de lenguado rellenas de salmón con truferos al cava. Lomos de jurel rellenos de verduritas al jugo. Merluza con cocochas y almejas en salsa verde. Filetes de rodaballo con salsa de carabineros.

LECCIÓN 9.- VIDEO 4 de PESCADOS y VIDEO 1 de CARNES. Raya con refrito de ajos, alcaparras y limón. Filetes de salmonete con fritura de la huerta. Carne asada de vaca y rellena de verduritas. Jarrete de ternera lechal en blanqueta a mi gusto. Rabo de buey o toro "albero".

LECCIÓN 10.- VIDEOS 2 y 3 de CARNES. Lomo de cordero lechal asado con patatas panadera y salsa propia. Navarín de paletilla de cerdo con almendras fritas. Brocheta de hígado de ternera. Pollo a la sal con jugo casero. Foie de pato con magret caliente en salsa de frutas.

LECCIÓN 11.- VIDEOS 1 y 2 de POSTRES. Saboyón de vino oloroso Montulia y gratinado

de frutas con lenguas de gato. Hojaldre clásico. Hojaldre de frutas con culis de fresas y salsa blanca. Bizcocho genovesa y genovesa de chocolate y almendra. Tarta trufada artesana con plátano y salsa de coco. Terrina almendrada de frutas con culis de fresa y palitos.

LECCIÓN 12.- VIDEOS 3 y 4 de POSTRES. Pasta sablée y tarta de melocotón "Gaineska". Tarta Tatin y Apfelstrudel.

LECCIÓN 13.- VIDEOS 5 y 6 de POSTRES. Crema inglesa (natillas) y crema pastelera. Petit choux y Saint Honoré con cabello dorado. Yema tostada y merengue horneado. Crêpes soufflés con salsa de naranja.

LECCIÓN 14.- VIDEOS 1 y 2. INSTALACIONES DE RESTAURACIÓN. Estos dos videos nos llevan a lugares que poca gente puede visitar: las cocinas de algunos de los restauradores de más prestigio.

LECCIÓN 15.- VIDEOS 1 y 2 de TÉCNICAS DE CARNICERÍA. Complementando el curso tenemos 4 videos en los que Juan Muguruza, experto carnicero-charcutero formado en las mejores escuelas francesas, nos enseñará los procesos de despiece y deshuesado de ganado vacuno, porcino, aves, etc. Vacuno: Despiece general del cuarto trasero. Despiece final del cuarto trasero. Vacuno: Despiece general del cuarto delantero. Despiece final del cuarto delantero.

LECCIÓN 16.- VIDEOS 3 y 4 de TÉCNICAS DE CARNICERÍA. Cerdo: Despiece general del cerdo. Cochinitillo: Despiece general del cochinitillo. Cordero: Despiece general del cordero. Aves: Despiece de Pollo y Pavo.