

Corporación  
**CRES**  
Corporación Regional de Educación Superior

**ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA**



**CURSO ESPECIALIZADO  
DE ASADOS**

# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Prepárate para convertirte en el maestro del asado con nuestro exclusivo curso especializado en técnicas de parrilla, barril, plancha y brasas!

En este apasionante programa, descubrirás los secretos para dominar diferentes tipos de carnes, desde pollo jugoso hasta cerdo ahumado, tierna res, deliciosos vegetales y productos de mar.

Aprenderás las técnicas adecuadas de cortes, preparación y cocción para cada tipo de carne, garantizando resultados jugosos y tiernos en cada bocado. Prepararás guarniciones que complementen a la perfección tus platos asados.

Y no te irás sin explorar el mundo de las salsas y bebidas, porque también te enseñaremos a crear aderezos que realcen los sabores de tus platos, así como a maridarlos con las bebidas adecuadas para una experiencia gastronómica completa.



# SESIONES Y CONTENIDO

## CLASE 1 - NORMAS BPM

Normas para la correcta manipulación de alimentos.

## CLASE 2 - ASADOS DE POLLO Y CERDO

Aprenderás las mejores técnicas de cortes, marinados y salmueras que realzarán los sabores. Te convertirás en un experto en el manejo de cuchillos y en la selección de cortes según la preparación.

Para este módulo emplearás el uso de asador, barril, plancha y carbón. Como guarnición, aprenderás a preparar ensaladas frescas y papas criollas, que complementarán a la perfección tus platos.

Y disfrutarás del refrescante tinto de verano para acompañar.





## CLASE 3 - ASADO CON PRODUCTOS DE MAR Y VEGETALES

En este módulo descubrirás una explosión de sabores frescos y ahumados. Aprenderás la correcta iniciación del fuego y brasas, explorarás los diferentes cortes de pescado, como salmón, corvina y calamares.

Además, aprenderás la ancestral técnica del rescoldo para ahumar vegetales, creando sabores ahumados y texturas irresistibles. Como guarnición, prepararás fettuccini y queso que complementarán a la perfección los sabores marinos y vegetales. Para maridar, disfrutarás de la refrescante y exquisita sangría laguna azul, que resaltará los matices de tus creaciones.

Vegetales ahumados que aprenderás a preparar:

- Chapiñones
- Berenjas
- Zuchinni
- Pimentón
- Espárragos
- Tómate
- Palmitos
- Brocoli
- Coliflor
- Cebollas
- Ajos



## CLASE 4 - ASADOS DE RES



En el apasionante módulo de asados de res aprenderás los términos y tiempos de cocción precisos para cada corte, teniendo en cuenta la fibra de la carne.

Dominarás la preparación de cortes clásicos como el T-Bone, Solomitos, Baby Beef y Churrasco, seleccionando los cortes de res más adecuados para cada ocasión.

Explorarás técnicas de marinado para realzar el sabor y la jugosidad de la carne. Aprenderás el manejo correcto de diferentes técnicas como el barril, la parrilla, la leña y el carbón. Además, elaborarás una irresistible guarnición de piña asada, papa blanca, yuca, mazorca y plátano, que complementarán a la perfección tus asados de res.

Y para disfrutar de la experiencia completa, maridarás tus creaciones con un refrescante mojito.



## SALSAS:

Cada clase aprenderás a crear salsas y aderezos desde cero para acompañar tus asados como: Chimichurri, guacamole, crema agria, salsa de queso, Fondue ahumado, hogao, salsa de ajo y salsa BBQ

# INCLUYE

Recetario digital, certificado e insumos, además, todas las preparaciones que hagas ¡son tuyas!

Cada participante debe llevar:

1. Ropa cómoda (zapatos cerrados tipo antideslizantes)
2. Cabello recogido (se presta una cofia para las clases en la institución)
3. Muchas ganas de aprender y probar tu resultado!!

Con el patrocinio de:



## ¡OTROS CURSOS!

- Coctelería
- Especializado de pizzas
- Sushi y comida oriental
- Cocina internacional
- Cocina italiana
- Cocina mediterranea

## CONTÁCTANOS:

📞 316 043 0110

📷 @corpocresoficial

🌐 [www.corpocres.edu.co](http://www.corpocres.edu.co)

