

# Corporación CRES

Corporación Regional de Educación Superior



CURSO PRÁCTICO  
(TIPO TALLER)



**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**  
**CURSO DE COMIDAS**  
**RAPIDAS GOURMET**

# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Las comidas rápidas son uno de los alimentos preferidos por todos, una opción distinta a las aburridas comidas tradicionales.

Aprende a elaborar productos que se diferencien, te hagan único y que quien los prueba quiera repetir.

Es por eso que tomamos los principales productos en comidas rápidas y le damos el punto exacto de sabor, usando ingredientes que contrastan, para convertir esta preparación en un producto gourmet diferente.

\* (Apropiado para quienes tienen o quieren tener puntos de venta de comidas rápidas o para quienes quieren ofrecer estas delicias a sus amigos).

## CURSO COMPLETO DE DE 10 CLASES

\*Todos los ingredientes  
y guías incluidas



# SESIONES Y CONTENIDO

## CLASE 1 - GOURMET BETTER SANDWICH

Un sándwich es un arte que se lleva al paladar, por eso hay que escoger correctamente cada uno de sus ingredientes, o preparar cada uno de ellos de forma adecuada, para lograr la mejor consistencia y sabor.

\*Entre otros podremos aprender a preparar:

- Sándwich de Pan Ciabatta, el clásico Mediterráneo y el Italiano.
- Sándwich de Pan Focaccia, los clásicos Español y Vegano.
- Sándwich de Pan Francés, los tradicionales Rancheros y Europeos.
- El famoso Sándwich Cubano.

!Elaboración de Salsas!

## CLASE 2 - BPM

Normas de manipulación de alimentos





### **CLASE 3 - TACOS Y NACHOS.**

El sabor auténtico de México en cada bocado, las técnicas tradicionales y secretos culinarios que hacen de los tacos y nachos un verdadero deleite para los sentidos. Aprenderás a combinar los ingredientes más frescos para crear auténticas obras maestras gastronómicas.

### **CLASE 4 - PATACONES.**

Las delicias del pacífico, con la receta perfecta para obtener patacones grandes y crujientes que nos permitan presentarlos con diferentes rellenos o formas.

### **CLASE 5 - CREPES Y WAFFLES.**

Los crepes y waffles más conocidos y famosos como de pollo, jamón, queso, champiñones, desmechado y vegetariano.

## **CLASE 6 - BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR**

Para complementar tus delicias de comidas rápidas, nada como una buena selección de bebidas que deslumbré a tus invitados.

\*Bebidas rápidas, económicas, y con el mejor toque de presentación y decoración gourmet como lo son:

Gin Fizz, batido frutas de estación, orange, cream soda, mojito cuba y sodas de frutas.

## **CLASE 7 - SALCHIPAPA Y DESGRANADO.**

Este exquisito plato tan común como deseado en toda latinoamérica, elaborado con una mezcla de papa y embutidos, por lo general salchichas, freídos y aderezados en ese punto crocante, y acompañados de una extensa variedad de insumos y deliciosas salsas, serán la diferencia en tus preparaciones.

\*Aprenderás a seleccionar una buena Salchicha, Chorizo, pollo o costilla, y otros ingredientes, además de las mas exquisitas salsas dulces, agrídulces y cremosas.

## **CLASE 8 - PINCHOS**

Si existe una delicia de comida rápida son los pinchos de pollo, res, cerdo y vegetarianos y su exquisita presentación que te quita el aliento.



## **CLASE 9 - GOURMET PERFECT HOT DOG**

La elección correcta de pan, la carne fría tipo salchicha más adecuada y el punto preciso de cocción para lograr el mejor sabor con adiciones para convertirse en:

Mexicano, Corn-Bacon, Hawaiano, Ropavieja, Italiano, Vegetariano, Marinero.

Elaboración de Salsas.

## **CLASE 10 - GOURMET PERFECT BURGER**

La mezcla más exquisita de panes diferentes y carne, que según su tipo logra la mejor consistencia en el punto del asado al carbón, con adiciones para convertirse en: Original, bacon, cheddar- hawaiana, mexicana, vegetariana o Pollo BBQ.

Elaboración de salsas

# INCLUYE

Sub-recetas, guía digital, refrigerio, 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!!

## ¡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) 

