



International  
Cooking Concepts

## **CURSO DE RONER CLIP**

### **LO QUE HAY QUE SABER SOBRE LA COCINA AL VACÍO Y LAS COCCIONES A BAJA TEMPERATURA**

#### **CONTENIDO DEL CURSO:**

- 1· INTRODUCCIÓN
- 2· ¿CÓMO USAR EL RONER CLIP?
- 3· TIPOS DE COCCIONES
- 4· RECETAS Y ELABORACIONES
5. TRUCOS Y TÉCNICAS

***- Copa de bienvenida***

-----

***- Patatas Bravas***

***- Espárragos con mayonesa caliente***

-----

***- Ensalada de molsucos***

-----

***- Huevos rotos a baja temperatura con patata y jamón***

-----

***- Espaldilla de ternera con setas***

-----

***- Flan cremoso de romero con frutas confitadas***