



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 con huevos 63°C 45' y jamón***

-----

#### **COCCIONES DIRECTAS:**

- Salmón escocia***
  - Gambas***
  - Pechugas de pichón***
- 

#### **COCCIONES INDIRECTAS:**

- Paletilla de cordero***
  - Costillas de cerdo ibérico a la barbacoa***
  - Muslos de pichón***
- 

***- Flan cremoso de romero con plátano estofado y frutos rojos***