

## Dominio de técnicas en aperitivos, canapés y tapas, incluyendo su historia, variedades y presentación

### Objetivos

- Identificación de conceptos en aperitivos, canapés y tapas.
- Dominio de técnicas para elaborar canapés.
- Conocimiento de aperitivos fritos y calientes.
- Exploración de la historia y materias primas en tapas.
- Desarrollo de habilidades en regeneración y conservación.



### Temario

#### 1. INTRODUCCIÓN

- Concepto de aperitivos.
- Diferencias entre canapé, aperitivo y tapa
- Cuando usar cada modalidad
- Propiedades nutricionales de los aperitivos.

#### 2. CANAPÉS

- Distintos tipos, según su forma y composición.
- Técnicas de elaboración.
- Técnicas de decoración.



**Inscríbete. ¡Plazas limitadas!**

[www.emprendecastellon.com](http://www.emprendecastellon.com)



**Dominio de técnicas en aperitivos, canapés y tapas, incluyendo su historia, variedades y presentación**

## Temario

- Técnicas de regeneración y conservación.
- Presentación.

### 3. APERITIVOS VARIADOS.

- Distintos tipos. Principales aperitivos fríos y calientes. ( Empanadas y empanadillas, Quiches y tartas, Mousses y pasteles, Terrinas y patés, Huevos y tortillas, Pastas y pizzas, Cócteles).
- Técnicas de elaboración.
- Técnicas de decoración.
- Técnicas de regeneración y conservación.
- Presentación

### 4. LA TAPA.

- Origen.
- Principales materias primas y preparaciones para tapas ( Arroces y verduras, Pescados y mariscos, Las carnes, Aves y caza).
- Técnicas de elaboración.
- Técnicas de decoración.
- Técnicas de regeneración y conservación.
- Presentación



**Inscríbete. ¡Plazas limitadas!**

**[www.emprendecastellon.com](http://www.emprendecastellon.com)**