

# **Taller de sopas y cremas (12 horas)**

Clases jueves 9/1/2025 de 16:30 a 20:30

## **Día 1. Recetas nacionales.**

Platos a elaborar: **sopa castellana, ajoblanco malagueño y porra de antequera.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

## **Día 2. Sopas europeas.**

Platos a elaborar: **sopa de patata alemana, sopa francesa de cebolla y minestrone italiana.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

## **Día 3. Recetas del mundo.**

Platos a elaborar: **ramen japonés, sopa agripicante china y maafé de mali.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.