

Programación cocina: Salsas

Duración 4 horas (1 sesión) De 16:30 a 20:30

Miércoles 13/05/2026

Día 1. Platos a elaborar: bechamel, mahonesa, de tomate, salsa brava, velouté y salsa española.

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