



## CURSO DE COCINA SÁBADO 4 DE JULIO

### ¿Cómo combinar los colores en la presentación de los platos?

En el último curso de cocina, Bernd dio una serie de consejos sobre conocimientos básicos gastronómicos que, además de permitir a los asistentes aprender conceptos de cocina sencillos y económicos resultaban saludables. Además de estas técnicas básicas, en cocina hay muchos detalles a la hora de terminar un plato antes de su presentación. Ahora, toca aprender dentro de la elaboración de un menú sorprendente, sin olvidar la sencillez que a Bernd le caracteriza, sobre el emplatado, es decir, la presentación de platos, en lo que se refiere a las formas básicas y sus combinaciones. Teniendo además en cuenta otro aspecto importante cómo la combinación de los colores en la presentación de los platos, sabiendo armonizar los colores de los alimentos y salsas que presentamos. Colores tan importantes que transmiten al comensal sensaciones, por un efecto psicológico bien estudiado.



Como siempre, **Bernd** dirigirá este curso de cocina el próximo sábado 4 de julio. Se trata de un curso ameno y divertido, sin olvidar el rigor técnico, donde nuevamente se podrán intercambiar ideas, proyectos, proposiciones, preguntas, y preocupaciones sobre la alimentación actual.

#### M E N Ú

*Ensalada de "bullabesa" con azafrán y rúcula*



*'Ensaladilla rusa' de algas frescas con ostra*



*Ala de raya asada en aceite de oliva  
con salsa de vino tinto y alcaparrones*



*Jarrete de ternera lechal (ecológico) con hinojo  
asado y cacahuetes*



*Ensalada de flores y frutos del bosque  
con sorbete de azahar y sopita de chocolate*

#### V i N o S

*Cava Chozas Carrascal  
(Utiel-Requena )*



*El Marqués 04 (Ribera de Duero)*



*Dulce Gewürztraminer Heiner Sauer  
(Alemania-Palatinado)*

#### D E S A R R O L L O

*Emperezaremos a las 10h y sobre las 13h más o menos se hace una pausa con un aperitivo en la tienda de al lado Bueno Para Comer, después volvemos al restaurante donde se servirá a modo de menú los platos enseñados por supuesto con buenos vinos y daremos por finalizado el cursillo alrededor de las 5h. de la tarde con café y dulces.*

*105 € Curso, recetario, menú, vinos, café, e IVA esta todo incluido.*

Restaurante RiFF Calle Conde Altea 18 46005 Valencia 96 333 53 53

[www.restaurante-riff.com](http://www.restaurante-riff.com)