

The logo for Hotel Training School (HTS) is a black square with the letters 'HTS' in white, bold, sans-serif font.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

The background of the advertisement is a top-down view of a wooden table. In the center is a large, clear glass bowl filled with a fresh green salad, including lettuce, basil, and other leafy greens. Surrounding the central bowl are several smaller white bowls containing various ingredients: sliced mushrooms, two whole mushrooms, two peaches, sliced strawberries, blueberries, raspberries, and sliced avocado. A wooden cutting board with two knives is also visible in the upper right corner.

curso de
PREPARACIÓN DE
ENSALADAS

10 HORAS 
duración

En este curso aprenderás los conceptos básicos para poder elaborar diferentes tipos de ensaladas. También sabrás cuáles son los principales ingredientes que se utilizan para elaborarlas. Conocerás los orígenes de la ensalada y también descubrirás las nuevas tendencias en su creación y elaboración. Además aprenderás cuáles son las diferencias entre vinagretas y aderezos y cómo se aplican en este plato. Por otro lado, sabrás qué ingredientes de una ensalada son más propensos a provocar alergias. Por último, dispondrás de un recetario de los diferentes tipos de ensaladas variadas y saludables.

OBJETIVOS

- 1 Saber qué es una ensalada y qué ingredientes se suelen utilizar.
- 2 Descubrir los orígenes de la ensalada.
- 3 Aprender a realizar diferentes tipos de recetas de ensaladas.
- 4 Conocer nuevas tendencias en la creación de ensaladas.
- 5 Aprender las diferencias existentes entre vinagretas y aderezos y su aplicación a las ensaladas.
- 6 Saber qué ingredientes de nuestra ensalada son más propensos a provocar alergias.

CONTENIDO

- 1 *conceptos básicos*
- 2 *ingredientes principales*
- 3 *aderezo*
- 4 *nuevas tendencias*
- 5 *recetas*
- 6 *alérgenos*