

FORMACION EN POSTRES, ARROCES Y PESCADOS



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 15 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Presencial

Con un lenguaje didáctico y accesible en la parte presencial se explican las características de las principales técnicas de cocción y trucos para aprender los fundamentos de la cocina con arroz, elaboración de postres y pescados

CONTENIDOS

Recipientes. Donde cocinamos cada tipo
Selección del mejor grano para cada elaboración (amilosa y amilopectina)
Marcajes(salmorretasy sofritos)
Tradición: paella valenciana, arroz a banda, arroz al horno y risotto
Innovación: arroz texturizado, precocción del arroz y crujiente de arroz.
Técnicas aplicadas
Cata y degustación

Introducción a pescados y mariscos
Conservación de pescados y mariscos
Técnicas de preelaboración para pescados blancos
Técnicas de preelaboración para pescados azules
Técnicas de cocción con pescados
Casquería de pescados

Textura de Chocolate
Postres con estrella michelin
Postres con vegetales