

ESPECIAL ARROCES



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 7 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

- Recipientes. Donde cocinamos cada tipo
- Selección del mejor grano para cada elaboración (amilosa y amilopectina)
- Marcajes (salmorretas y 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