

COCINA BAJA TEMPERATURA Y TECNICAS CULINARIAS



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 66 h
Precio: 420.00€

[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 a baja temperatura

On line

Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

CONTENIDOS

Presencial

- 1¿Qué entendemos por baja temperatura?, Claves para una cocina sabrosa y saludable.
- 2Ventajas de la cocción a baja temperatura
- 3¿Como cocinar a baja temperatura?
 - 3.1.Cocción en seco
 - 3.2.Cocción al vapor
 - 3.3.Cocciones en líquidos
 - 3.4.Cocciones con envases
 - 3.5.Cocciones directas e indirectas
 - 3.6.Doble cocción
- 4Ejemplo práctico para determinar T&amp;amp;T
 - 4.1.Cocciones largas
 - 4.2.Las dobles cocciones

On line

- 1Maquinaria, batería, utillaje
- 2Fondos, bases y preparación básicas
- 3Hortalizas y legumbres secas
- 4Pastas y arroces
- 5Huevos
- 5Técnicas de cocinado de hortalizas
- 6Técnicas de cocinado de legumbres secas
- 7Técnicas de cocinado de pasta y arroz
- 8Platos elementales
- 9Presentación y decoración de platos
- 10Regeneración de platos preparados