

## 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