ARROCES 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 con arroz

On line
Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales

CONTENIDOS

Presencial
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 rissoto
Innovación: arroz texturizado, precocción del arroz y crujiente de arroz.
Técnicas aplicadas
Cata y degustación

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