

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 (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

On line

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