

COCINA VEGANA GOURMET



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 100 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

INTEGRA LOS TRES PILARES PARA SENTAR LAS BASES ESTRUCTURALES DE LA COCINA VEGANA CON EL CHEF PRABHU SUKH Y ESTOS 3 NUEVOS CURSOS ESENCIALES: VERDURAS, PROTEÍNAS VEGETALES Y CEREALES.

CONTENIDOS

- Modulo 1: ¡Bienvenid!
- 1.1 Bienvenido al curso
- 1.2 Alergias e intolerancias alimentarias
- 1.3 Lista de Equipo y utensilios
- 1.4 Lista de Ingredientes
- 1.5 Leyenda de Iconos
- 1.6 Glosario
- Modulo 2: Antes de Empezar
- 2.1 Conversión de Medidas
- 2.2 Equilibrio de Sabores
- 2.3 Ingredientes Especiales
- Modulo 3: Preparaciones básicas
- 3.1 Cortes
 - 3.1.1 Buena técnica = menos riesgos
 - 3.1.2 Cómo preparar tu espacio de trabajo
 - 3.1.3 Tipos de corte
- 3.2 Caldos
 - 3.2.1 Consejos para cocinar un buen caldo.
 - 3.2.2 Caldos claros
 - 3.3.3 Caldos oscuros
- 3.3 Tipos de cocción de alimentos
 - 3.3.1 Cocción por concentración.
 - 3.3.2 Cocción por expansión.
 - 3.3.3 Cocción mixta
- Módulo 4. Verduras
 - 4.1 Verduras de Temporada
 - 4.2 Las verduras en la Medicina China Tradicional
 - 4.3 Perfil nutricional de las Verduras
- Módulo 5. Proteínas Vegetales
 - 5.1 Tipos de proteínas vegetales
 - 5. 2 Nutrición y Legumbres
 - 5. 3 Sostenibilidad y Legumbres

- 5. 4 Proteínas Vegetales y Ciencia
- 5.4 Cómo cocinar las legumbres
- Módulo 6. Cereales
- 6.1 Cereales y Pseudocereales
- 6.2 Nutrición y Cereales
- 6.3 Cereales y Ciencia
- 6.4 Cocciones de cereales y pseudocereales
- 6.5 El arroz