

COCINA VEGANA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 6 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

- 1 Alergias e intolerancias alimentarias
- 2 Lista de Equipo y utensilios
- 3 Lista de Ingredientes
- 4 Leyenda de Iconos
- 5 Glosario

Modulo 2

- 1 Conversión de Medidas
- 2 Equilibrio de Sabores
- 3 Ingredientes Especiales

Modulo 3: Preparaciones básicas

- 1 Cortes
- 2 Caldos
- 3 Tipos de cocción de alimentos

Módulo 4. Verduras

- 1 Verduras de Temporada
- 2 Las verduras en la Medicina China Tradicional
- 3 Perfil nutricional de las Verduras

Módulo 5. Proteínas Vegetales

- 1 Tipos de proteínas vegetales
- 2 Nutrición y Legumbres
- 3 Sostenibilidad y Legumbres
- 4 Proteínas Vegetales y Ciencia
- 5 Cómo cocinar las legumbres

Módulo 6. Cereales

- 1 Cereales y Pseudocereales
- 2 Nutrición y Cereales
- 3 Cereales y Ciencia
- 4 Cocciones de cereales y pseudocereales
- 5 El arroz