

ARROCES, CEREALES Y PSEUDOCEREALES

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 01/01/2025 - 02/01/2025

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

Curso online de arroces: aprende las técnicas esenciales para dominar la cocción y el tratamiento de arroces, cereales y pseudocereales.

Este curso online te permitirá aprender con showcookings, recetas, videos, podcasts y técnicas avanzadas. Y si tienes cualquier consulta, ponte en contacto con el tutor del curso y profundiza en tu conocimiento.

Dirigido a:

- Profesionales de la cocina: cocineros/as, jefes/as de partida, jefes/as de cocina, etc.
- Graduados/as en estudios de cocina.

PROGRAMA

La gestión de altas en la plataforma se lleva a cabo los lunes, miércoles y viernes, lo que significa que en un período no superior a 72 horas después de tu inscripción, obtendrás tus credenciales de acceso.

25 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo durante un periodo de 6 meses.

Contenidos:

Introducción a semillas, cereales y pseudocereales

- Características de las semillas
- Consumos habituales
- Almacenamiento
- Alergias e intolerancias
- Cereales
- Pseudocereales
- Clasificación

- Composición de los pseudocereales
- Cocción
- Variedades más utilizadas: quinoa, amaranto, trigo sarraceno

Semillas

- Linaza
- Mostaza
- Chía

Arroces

- Procesado
- Estructura del grano
- Clasificación
- Cualidades del arroz

Complementos del arroz

- El caldo
- Potenciadores: sofritos, grasas y otros
- Técnicas y recipientes

Arroces secos

- Arroz al horno
- Paella
- Claves para los arroces secos: recipiente, líquido, nacarado, variedades, cocción
- El socarrat

Arroces españoles

- Variedades del arroz
- Precocción del arroz

Arroces italianos

- Variedades de arroz
- La cocción del arroz meloso

Arroces integrales

- Arroces pigmentados
- El arroz rojo
- Arroz negro
- El arroz en olla a presión

PROFESORADO

Urda, Txema

Arrufat, Luis

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/arroces-cereales-y-pseudocereales>