

ARROCES, CEREALES Y PSEUDOCEREALES

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 21/12/2024 - 21/12/2024

LUGAR Donostia-San Sebastián

IDIOMA Español

MODALIDAD Online

**Más información
e inscripción**

DIRIGIDO A

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

PROGRAMA

- 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

Alvarez Moro, Pedro

Aranzabe, Jon

Aretxabaleta Ramos, Laurentzi

Aurrekoetxea Narbarte, Ion

Baskaran Razkin, Mainer

Erauskin, Haritz (Goierri)

Escribano, Ruben

Esnaola Arruti, Aritz

Garcionandia, Fermin
Gil, Enma
Hernandez, Jose Manuel
Mancisidor, Ane Miren
Pereira, Juan Carlos
Rodriguez, Nieves
San Sebastian Larzabal, Laida
San Sebastian, Maria
Setien, Iñaki
Zuriarrain Berasategui, Aitor (Goierri)

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