

# VERDURAS

**TEMÁTICA** Gastronomía y Artes Culinarias

**CALENDARIO** 30/12/2024 - 30/12/2024

**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

- Verduras y hortalizas:
  - Composición, textura y estacionalidad.
- Características y técnicas de preelaboración de:
  - Raíces y tubérculos: zanahorias, nabos, rábanos, tupinambos y patatas.
  - Bulbos: cebollas, ajos, puerros, cebollino, remolacha y apionabo.
  - Tallos: espárragos, cardo, apio e hinojo.
  - Hortalizas de hoja: espinacas, acelgas, coles, lechuga, escarola, achicoria, endibias y radicchio.
  - Frutos usados como hortalizas: tomate, berenjena, pimientos, calabaza, calabacín pepino
  - Flores: brócoli, romanesco, coliflor y alcachofas.
- La cocina de las verduras y hortalizas:
  - Textura, color y sabor.
- Técnicas de cocción con verduras y hortalizas:

Cocción con agua:

- Cocción a la inglesa
- Escaldar
- Blanquear

- Cocina al vapor
- Estofar
- Cocciones secas:
- Saltear
- Pochar
- Confitar
- Freír
- Asar
- Risolar
- Glasear

- Técnicas de conservación con verduras y hortalizas:
  - Secar
  - Fermentar
  - Encurtir
  - Alcalinizar

---

<https://www.mondragon.edu/cursos/es/curso/verduras>