

# BARAZKIAK

<b>GAIA</b>	Gastronomia eta Sukaldaritza Arteak
<b>EGUTEGIA</b>	2024/12/21 - 2024/12/21
<b>TOKIA</b>	<u>Donostia-San Sebastián</u>
<b>HIZKUNTZA</b>	Gaztelania
<b>MODALITATEA</b>	Online

**Informazio gehiago  
eta izen-ematea**

## NORI ZUZENDUA

- 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/eu/ikastaroa/barazkiak>