Mondragon Unibertsitatea

VERDURAS

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 verduras: aprende a seleccionar, preparar y cocinar vegetales con técnicas profesionales para potenciar sus sabores y texturas.

Domina la cocina vegetal con un curso online flexible. Aprende con showcookings,videos, podcasts, recetas detalladas y técnicas innovadoras para la preparación de verduras. 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. Una vez realizada la inscripción, tendrás un periodo de 6 meses para finalizar el curso, 20 horas de formación que podrás realizar a tu ritmo.

Contenidos:

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

PROFESORADO

Urda, Txema
Rodríguez, Alberto
