

VERDURAS

TEMÁTICA Gastronomía y Artes Culinarias

CALENDARIO 03/04/2025 - 03/04/2025

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

<http://mukom.mondragon.edu:8080/Plone/es/curso/verduras>