

Escuela de cocina (30 horas)

Clases lunes 7/10/2024 de 17:00 a 20:00

1. Cómo cortar y preparar diversos alimentos

- Cómo preparar y cortar las hortalizas y verduras
- Cómo preparar y cortar los pescados
- Cómo limpiar y preparar moluscos (I)
- Cómo limpiar y preparar pulpos y calamares (II)
- Cómo preparar y cortar carnes: vacuno
- Cómo preparar y cortar carnes: el cerdo
- Cómo preparar y cortar carnes: el cordero
- Cómo cortar y preparar carne, las aves
- Cómo deshuesar un pollo
- Cómo hacer jamoncitos y chupa-chups de pollo

2. Técnicas de cocina

- Cómo cocer o hervir alimentos. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un asado perfecto. Técnicas de cocina.
- Cómo cocinar pescados y mariscos. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un breseado o braseado. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un salteado. Técnicas de cocina
- Cómo hacer una fritura perfecta. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un huevo escalfado. Técnicas de cocina
- Cómo hacer papillote. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un confitado. Técnicas de cocina
- Cómo hacer un glaseado. Receta de cebollitas francesas glaseadas

3. Fondos de cocina

- Cómo hacer un fumet o caldo de pescado
- Cómo hacer un fondo oscuro
- Cómo hacer un fondo blanco. Receta de caldo de pollo
- Qué es el glace y el demi-glase o cómo hacer un sopicaldo casero

4. Conservas caseras

- Cómo hacer conservas caseras
- Cómo hacer un marinado
- Cómo esterilizar nuestras conservas. Receta de Mermelada de fresa
- Cómo hacer escabeche
- Cómo hacer un adobo. Receta de solomillo de cerdo adobado
- Cómo desalar bacalao

5. Las salsas en la cocina

- Cómo hacer salsas
- Cómo hacer salsa española
- Cómo hacer una salsa velouté
- Cómo hacer salsa bechamel
- Cómo hacer la salsa americana
- Cómo hacer salsa mayonesa o mahonesa
- Cómo hacer una vinagreta
- Cómo hacer salsa holandesa
- Cómo hacer salsa bearnesa
- Cómo hacer all-i-oli o alioli
- Cómo hacer salsa de tomate
- Cómo hacer salsa brava
- Cómo hacer salsa curry
- Cómo hacer salsa verde
- Cómo hacer salsa Vizcaína
- Cómo hacer salsa rosa
- Cómo hacer salsa tártara
- Cómo hacer salsas derivadas

6. Mantequillas y aceites compuestos

- Cómo hacer mantequillas compuestas I
- Cómo hacer mantequillas compuestas II

- Cómo hacer aceites compuestos
- Cómo hacer aceites infusionados

7. El arroz

- Cómo cocinar arroz. Tipos y variedades I
- Cómo cocinar arroz II
- Cómo hacer un arroz caldoso
- Cómo hacer arroz blanco
- Cómo hacer un risotto
- Cómo hacer arroz al horno. Arroces secos
- Cómo hacer una paella