

Técnicas de cocina

CURSO DE TÉCNICAS PARA COCINAR EL ARROZ

Contiene 71 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER EL SURGIMIENTO, LAS VARIEDADES Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PLATOS A PARTIR DEL ARROZ**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **IDENTIFICAR LA MATERIA PRIMA Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA ELLA**
3. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR LAS RECETAS**
4. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS CITADOS DURANTE EL CURSO**
5. **AMPLIAR EL RECETARIO Y TENER FICHAS ACTUALIZADAS PARA TRABAJAR EN LA GASTRONOMÍA**

CURSO DE TÉCNICAS PARA COCINAR EL ARROZ

ÍNDICE:

<u>TÍTULO</u>	<u>PAGINA.</u>
LOS ARROCES	4
VARIEDADES Y ZONAS DE CULTIVO	10
FONDOS Y SOFRITOS PARA ARROCES	12
TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINADO DE ARROCES	13
RACIONES DE ARROZ POR PERSONAS	16
ARMONÍA DE COLORES Y PRESENTACIÓN	17
ARROCES BLANCOS	18
ENSALADAS DE ARROZ	26
VERDURAS RELLENAS DE ARROZ	31
ARROCES CALDOSOS	35
ARROCES AL HORNO	41
ARROCES EN PAELLA	48
ARROCES INTERNACIONALES	61
POSTRES DE ARROZ	66