

Modulo Formativo: H0TR028PO Utilización culinaria del arroz

Duración: 35 horas

Fechas de impartición: Del 11/11/2019 al 27/11/2019

Horario: de Lunes a miércoles de 16:15 a 20:15

Modalidad: Presencial

Idioma: Castellano

Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra

Impartidor:

CONTENIDOS DEL CURSO

1. HISTORIA DEL ARROZ

- 1.2. El cultivo del arroz.
- 1.3. Mercado.

2. PRÁCTICA CULINARIA

- 2.1. La compra y la conservación.
- 2.2. La manipulación y cocción del arroz.

3. LAPLATOS A BASE DE ARROCES.

- 3.1. Pilaf.
- 3.2. Risotto.
- 3.3. Sopas.
- 3.4. Bocaditos (snacks).
- 3.5. Paella.
- 3.6. En wok.
- 3.7. Rellenos.
- 3.8. Arroz dulce.

4. ELABORACIONES ACTUALES DE LA COCINA DEL ARROZ