

Escuela de cocina

2 cursos

Duración: 30 horas (10 sesiones)

Horario: Viernes de 17.00 a 20.00 horas (Inicio 02/10/2026)

0

Jueves de 16.00-19.00 horas (Inicio 07/01/2027)

Monitor: Salvador Juárez Salmerón (cocinero)

Temario:

1. Tipos de corte de alimentos:
 - ✓ Verdura
 - ✓ Pescado
 - ✓ Carne
 - ✓ Despiece de pollo
2. Conservación de los alimentos. Temperaturas:
 - ✓ Frio
 - ✓ Salazón
 - ✓ Congelación
 - ✓ Adobos
 - ✓ Marinados
 - ✓ Secado
3. Salsas frías:
 - ✓ Mayonesa
 - ✓ Alioli
 - ✓ Holandesa
 - ✓ Tártara
4. Salsas calientes:
 - ✓ Española
 - ✓ Demi glace
 - ✓ Riñana

- ✓ Marinera
- ✓ Americana
- ✓ Bechamel
- ✓ Tinta de calamar
- ✓ Curry rojo
- ✓ A la pimienta
- ✓ Al roquefort

5. Elaboración de arroces:

- ✓ Arroz negro de marisco
- ✓ Conejo y pimientos asados
- ✓ Arroz del señorito
- ✓ Risotto de setas y champiñones

6. Repostería española y elaboración:

- ✓ Pan de calatrava
- ✓ Arroz con leche
- ✓ Torrijas
- ✓ Pudín de café

7. Guisos, legumbres y potajes

- ✓ Cocido
- ✓ Lentejas con chorizo
- ✓ Fabada asturiana
- ✓ Cazuela de fideos a la marinera

8. Fondos de cocina y para qué se utilizan:

- ✓ Fumet de pescado
- ✓ Fumet de marisco
- ✓ Fondo blanco
- ✓ Fondo oscuro
- ✓ Demi glace