



# Arroces de autor



4 SESIONES (20 H.)



260 €



BONIFICABLE

## Descripción:

Estudiarás los tipos y variedades de arroces y las técnicas más adecuadas para su cocción, consiguiendo platos con equilibrio y texturas increíbles.

## Programa:

- Arroces: tipología y caracterización.
- Principios y criterios en la combinación de alimentos.
- Reglas de la cocina creativa.
- Técnicas para el cocinado y equilibrio de arroces creativos.

## Metodología:

- Las técnicas de cocina se pondrán en práctica a través de la elaboración de diferentes recetas con productos de temporada.
- Al finalizar cada clase se degustarán y evaluarán las diferentes elaboraciones realizadas.



Precio por alumno. Consulta fechas y horarios del curso en [www.mediterraneoculinary.com](http://www.mediterraneoculinary.com)