

MATERIAS PRIMAS EN LA PREELABORACION Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

SKU: EVOL-4753-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar los vegetales y setas comestibles de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Contenidos

1. Principales materias primas vegetales.
2. Hortalizas: definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en su calidad.
3. Hortalizas de invernaderos y babys.
4. Brotes y germinados.
5. La cuarta gama.
6. Legumbres: definición, clasificación y categorías comerciales.
7. Setas: definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial

