



## **FORMACIÓN EN COCINA**

### **CURSO DE COCINA INTENSIVO: TALLER DE PAELLA**

#### **PLAN DE ESTUDIOS**

*Durante del curso los estudiantes aprenderán de forma rápida y práctica los métodos y las técnicas profesionales básicas para elaborar el plato español más emblemático: la **paella**, junto con otras recetas españolas famosas como **pan con tomate**, **sangría**, etc.*

*Este curso intensivo está dirigido a personas con interés por la gastronomía española tanto a nivel profesional como amateur, que no dispongan de mucho tiempo y quieran hacer un curso profesional, compacto y completo para aprender a cocinar al nivel profesional la paella, el plato español más conocido.*

*Como parte del estudio de las recetas mencionadas, la formación cubrirá los siguientes componentes:*

**receta de paella:** sus orígenes e historia, concepto principal de la receta, pilares en los que se basa la receta, principales técnicas de cocina a aplicar;

**utensilios para paella:** la paella (o paellera), conexión con los orígenes e historia del plato, detalles importantes para el tamaño, diseño y material de la paellera, cómo elegir el paellero, uso de paellero, tamaño y su diseño opcional, otras opciones;

**comprensión de la estructura del sabor** (dulce, salado, amargo, ácido y umami), la importancia de la grasa, la textura, el factor X de sabor y la prevención de la fatiga del paladar;

**condimentos y especias:** azafrán, pimientos locales (ñoras, choricero), pimentón de la vera; uso de sal en paella de marisco;

**caldos culinarios** y su importancia, ingredientes y técnicas para un caldo rico para diferentes tipos de paella;

**mariscos:** tipos de mariscos a elegir para paella de mariscos, identificación de mariscos frescos de alta calidad, mariscos congelados y cómo descongelarlos, **el concepto culinario de la cadena de frío y sus etapas**, limpieza y preparación de mariscos, técnica de extracción de sabores;

**mariscos con concha:** técnica de cocción con concha, **mejillones y almejas:** detalles importantes sobre la limpieza y almacenamiento de mejillones y almejas frescos y vivos;

**carne y pollo:** selección de carne y pollo, cortes de carne y pollo, el marinado;

**hortalizas:** selección, limpieza y preparación, técnicas de cocción;

**arroz:** los mejores variedades de arroz para paella, sobre la capacidad de los diferentes tipos de arroz de absorber sabores, **composiciones químicas y propiedades físicas de algunos tipos de arroz español**, la reacción de **la amilosa y la amilopectina en el arroz:** cómo alto o bajo contenido de la amilosa influye en la textura del arroz y su adherencia al fondo de la paella (la paellera),

**sofrito** y su importancia: sobre **la salmorreta**, la tradicional potenciadora del sabor, la base de la auténtica paella alicantina de marisco, sus ingredientes y ejecución;

**socarrat:** la caramelización del socarrat, técnicas y detalles importantes.

**temperaturas de cocción** para cada etapa de la receta;

**la proporción entre arroz y caldo** y su dependencia de muchos factores; otros detalles esenciales de la cocina.

*Durante del curso también se cubrirán temas culinarios básicos esenciales:*

**alimentos:** selección, recepción, almacenamiento, productos congelados, utensilios en contacto con los alimentos; **contaminación:** contaminación bacteriana y su prevención, contaminación cruzada y su prevención; **limpieza e higiene:** limpieza y desinfección de utensilios e instalaciones, higiene personal.

**Todo el servicio prestado por el Proveedor al Cliente es un servicio de enseñanza de cocina cuyo único objetivo es la educación culinaria del Cliente y los estudiantes del Cliente y no tiene carácter recreativo.**

*Al final del curso de cocina, cada estudiante que haya completado el curso recibirá un certificado.*