

FUNDAMENTOS DE LA COCINA:

EL HUEVO, TÉCNICAS Y USOS.

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI







DE POR VIDA | MODALIDAD: A DISTANCIA



- Cap. 1 Iniciación: El Huevo.
- Cap. 2 Estructura y Composición.
- Cap. 3 Diferentes variedades de huevos.
- Cap. 4 Almacenamiento y Conservación.
- Cap. 5 Uso culinario.
- Cap. 6 Diferentes métodos de cocción.
- Cap. 7 Huevos cocidos con cáscara.
- Cap. 8 Huevos Mollets o Tibios.
- Cap. 9 Huevo duro.
- Cap. 10 Cocidos sin cáscara: Huevos Escalfados o Poché.



Cap. 11 Huevos Cocotte.

Cap. 12 Huevos al plato.

Cap. 13 Huevos a la Poêle o al sartén.

Cap. 14 Huevos fritos.

Cap. 15 Mezclados y Cocidos: Huevos revueltos.

Cap. 16 Tortilla Española.

Cap. 17 Recetas.