

ART I CIÈNCIA A LA CUINA DE L'ARRÒS



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

CURS PRESENCIAL

En aquest curs aprendràs diferents tècniques per cuinar saboroses receptes realitzades amb aquest ingredient bàsic tan present en la nostra cultura, l'arròs. Et donarem a conèixer els diferents tipus d'arròs que trobem al mercat i t'explicarem com s'han de cuinar.

Curs demostratiu adreçat a totes aquelles persones interessades en conèixer el món de la cuina de l'arròs i descobrir les seves varietats, les tècniques de cocció, i la seva versatilitat.

Objectius

- Conèixer el món de l'arròs i les característiques i tècniques de cocció més adequades.
- Aprendre a utilitzar els estris adients per cada recepta o elaboració.
- Aprendre a tractar i manipular els diferents tipus d'arrossos.

Continguts

- Tècniques de cuina: fumets, sofregits i picades,
- Manipulació d'estrils de cuina: paella, cassola, ferro, cassó.
- Tipus d'arròs: rodó, *carneroli*, *basmati* etc.
- Elaboracions: *risotto*, paella, fideuada, amb llet, arrossos dolços, exòtics...
- Manipulació d'aliments i higiene alimentària.

Metodologia

Curs de demostració on és el professorat qui cuina, explica i dirigeix les elaboracions dels plats. A cada sessió es treballarà un menú sencer i, per a cada elaboració, es demanarà la col·laboració de l'alumnat mitjançant ordre de llista o sorteig. La participació consistirà tant en la realització de la recepta com en la neteja i ordre dels estrils emprats. Una vegada acabada la sessió l'alumnat participant s'emportarà l'elaboració realitzada a casa. En alguna sessió es farà una petita degustació entre tot el grup.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

L'avaluació és continuada. Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es valorarà la participació activa i implicació envers la matèria així com l'actitud a classe.