



FUNDAMENTOS DE LA COCINA: EL HUEVO, TÉCNICAS Y USOS.

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



DE POR VIDA | MODALIDAD: 100% ONLINE

- 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.**