

# FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

## CONTENIDOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización. 2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis, purés, cremas, veloutes, farsas...). 3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas. 4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización. 5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

