

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS LEGUMBRES SECAS PASTAS ARROCES Y HUEVOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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. Analizar poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos y en su caso de conservación para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. Analizar poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos para su uso o consumo posterior. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Utilizados en las Elaboraciones Básicas de Platos Elementales con Hortalizas Legumbres Secas Pastas Arroces y Huevos. 1.1. Características de la maquinaria utilizada. 1.2. Batería de cocina. 1.3. Utillaje y herramientas. UD2. Fondos Bases y Preparaciones Básicas de Múltiples Aplicaciones para Hortalizas Legumbres Secas Pastas Arroces y Huevos. 2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización. 2.2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis purés cremas veloutes farsas...). 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas. 2.4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización. 2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos salsas mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas. UD3. Hortalizas y Legumbres Secas. 3.1. Hortalizas: Definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado. 3.2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas. UD4. Pastas y Arroces. 4.1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos salsas quesos y farsas para pasta. 4.2. Arroz: Definición. Clasificación en función del tamaño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada. UD5. Huevos. 5.1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamientos de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproducto y su utilización. 5.2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación. UD6. Técnicas de Cocinado de Hortalizas. 6.1. Asar al horno a la parrilla a la plancha. 6.2. Freír en aceite. 6.3. Saltear en aceite y en mantequilla. 6.4. Hervir y cocer al vapor. 6.5. Brasear. 6.6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades. UD7. Técnicas de Cocinado de Legumbres Secas. 7.1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano remojo etc.). 7.2. Importancia del agua en la cocción de la

legumbres. 7.3. Otros factores a tener en cuenta según la variedad de legumbre. 7.4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión. UD8. Técnicas de Cocinados de Pasta y Arroz. 8.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato. 8.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción. UD9. Platos Elementales a Base de Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos. 9.1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento. 9.2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes cremas y sopas de legumbres. 9.3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas. 9.4. Platos elementales con huevos. 9.5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas legumbres pastas arroz y huevos. UD10. Presentación y Decoración de Platos a Base de Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos. 10.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas legumbres pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 10.2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos. UD11. Regeneración de Platos Preparados con Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos. 11.1. Regeneración: Definición. 11.2. Clases de técnicas y procesos. 11.3. Identificación de equipos asociados. 11.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados. 11.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 11.6. El sistema cook-chill y su fundamento. 11.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas otros vegetales y setas.