

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

CONTENIDOS

1.INTRODUCCIÓN A LA COCINA. 1.1. Historia (introducción). 1.2. La cocina moderna. 1.3. A propósito de la profesión de cocinero. 2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO. 2.1. Hostelería. 2.2. La compra. 2.3. Las operaciones preliminares. 2.4. Métodos de cocción. 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos). 2.6. La presentación. 3. VOCABULARIO. 3.1. Términos de cocina. 3.2. Vocabulario de especias. 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos. 3.4 Utensilios básicos. 3.5 Limpieza y mantenimiento. 4. LAS ENSALADAS. 4.1. Las ensaladas: introducción. 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas. 4.3. El condimento en las ensaladas. 4.4. Los aliños. 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas. 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS. 5.1. Los huevos: introducción. 5.2. Algunas preparaciones de huevos. 5.3. Tortillas. 6. LAS SOPAS. 6.1. Las sopas: introducción. 6.2. Clasificación. 6.3. Las cremas: introducción. 6.4. El consomé. 6.5. Potajes: legumbre secas. 6.6. Elaboración de sopas. 7. PASTAS Y PIZZAS. 7.1. La pasta: introducción. 7.2. Cocción de la pasta. 7.3. El queso y la pasta. 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales. 7.5. Las pizzas. 8. EL ARROZ. 8.1. El arroz: introducción. 9. VERDURAS Y HORTALIZAS. 9.1. Verduras y hortalizas: introducción. 10. LAS SALSAS. 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción. 10.2. Los fondos de cocina. 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza. 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización. 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas. 10.6. Las grandes salsas o salsas base. 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas. 10.8. Mantequillas. 11. PESCADOS. 11.1. Los pescados: introducción. 11.2. Clasificación de los pescados. 11.3.Limpieza (operaciones preliminares de los pescados). 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción11.5. Salsas más utilizadas. 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación. 12. LOS MARISCOS. 12.1. Los mariscos: introducción. 12.2. Clasificación de los mariscos. 12.3. Diferentes sistemas de cocción. 12.4. Salsas más utilizadas. 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación. 13. LAS CARNES. 13.1. Las carnes de matadero: introducción. 13.2. Clasificación de las carnes. 13.3. Sacrificio y conservación de las carnes. 13.4. La carne en la cocina. 13.5. Salsas más utilizadas. 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación. 14. AVES. 14.1. Las aves de corral: introducción. 14.2. Clasificación de las aves de corral. 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción. 14.4. Diferentes métodos de cocinado. 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación. 15. CAZA. 15.1. La caza: introducción. 15.2. Clasificación. 15.3. Diferentes sistemas de cocinado. 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación. 16. EL QUESO. 16.1. El queso: introducción. 16.2. Elaboración del queso. 16.3. Clasificación de los quesos. 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características. 17

EPOSTERÍA. 17.1. Hojaldre. 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té. 17.3. Masas
atidas. 17.4. Masas escaldadas. 17.5. Mazapán. 17.6. Crepes. 17.7. Baños y cremas. 17.8.
Merengue. 17.9. Flanes y natillas. 17.10. Mousses. 17.11. Tartas. 18. PRESENTACIÓN DEL
MENÚ. 18.1. Emplatado. 18.2. Decoración.
