

# Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## OBJETIVOS

- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados
- Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.

## CONTENIDOS

Los quesos Introducción Elaboración Clasificación La calidad del queso Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos Cómo conservar los quesos Cómo confeccionar una tabla de quesos Glosario Las entradas Introducción Las ensaladas Los fiambres Las mousses Terrinas o patés Los cocktails Tartas o quiches Empanadas o empanadillas Mariscos fríos servidos como entradas Verduras previamente cocidas servidas frías Glosario Canapés, sándwich y platos combinados Introducción Los canapés Sándwiches Platos combinados Glosario Anexo 1: Terminología culinaria Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias

