

PROGRAMA FORMATIVO

Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras - versión online

Código: 11002

Modalidad: ON LINE

Duración: 45 horas

Objetivos:

- Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su preelaboración y elaboración.
- 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 salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las elaboraciones específicas con base de huevo.

Contenidos:

Los huevos

Introducción
Huevos pasados por agua
Huevos duros
Huevos al plato
Huevos moldeados
Huevos cocotte
Huevos mollets
Huevos escalfados
Huevos fritos
Huevos revueltos
Tortillas
Huevos gelée
Glosario

Sopas y potajes

Introducción
Las cremas
El consomé
Los purés
Potajes
Glosario

El arroz

Introducción
El arroz y su cocción
El arroz como guarnición
La paella
El risotto
Glosario

Las pastas alimenticias

Introducción
Diferentes tipos de pasta según su elaboración
Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación

El queso y la pasta
Las pastas y sus salsas más habituales
Método para elaborar una pasta fresca al huevo
La pasta y su cocción
Otros tipos de pastas
Glosario

Hortalizas y verduras

Introducción
Clasificación de las hortalizas y verduras
Cómo comprar verduras y hortalizas
Conservación de verduras y hortalizas
Las verduras en la cocina
Principales cocciones
Diferentes preparaciones
Glosario

Las patatas

Introducción
Variedades
La patata desde el punto de vista nutricional
Las patatas y la cocina
Conservación
Presentación en el mercado
Las patatas y su cocción
Diferentes cortes y formas
Glosario

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias