



## HOTR016PO. Cocina italiana.

**Sku:** PMAI1058

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

1. Diferenciar los productos de la cocina italiana para crear recetas en base a las especificaciones propias de estas. 2. Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

### CONTENIDOS

**1. Introducción a la cocina italiana (4 horas)** 1.1. El Arte en la Cocina Italiana. 1.2. Zonas Gastronómicas. **2. Productos de la cocina italiana y recetas (26 horas)** 2.1. La Pasta y Legumbres. 2.2. Introducción. 2.2.1. Variedades. 2.2.2. Recetario. 2.3. Carnes y Pescados. 2.3.1. La Carne en Italia. 2.3.2. Pescados y Mariscos. 2.3.3. Recetario. 2.4. Los Vinos. 2.4.1. Historia y Sistemas de Clasificación de los Vinos Italianos. 2.4.2. Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos. 2.4.3. Zonas Viticultoras Italianas. 2.4.4. Principales Vinos Italianos. 2.4.5. Maridaje. 2.4.6. Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas Italianas. 2.4.7. Diccionario del Vino. 2.5. Verduras y Hortalizas. 2.5.1. Ensaladas, Hierbas y Especies. 2.5.2. Trufas y Setas. 2.5.3. Las Verduras. 2.5.4. La Cocina de las Verduras y Hortalizas. 2.5.5. Recetario. 2.6. Otros Productos. 2.6.1. El Cultivo del Arroz. 2.6.2. La Pizza. 2.6.3. Embutidos y Quesos. 2.6.4. El Aceite de Oliva. 2.6.5. Otros Productos. 2.6.6. Recetario. 2.7. Glosario Bibliografía.