



## HOTR015PO. Cocina internacional.

**Sku:** PMAI1064

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

### OBJETIVOS

1. Adquirir los fundamentos y técnicas necesarias para preparar platos propios de la cocina oriental. 2. Adquirir los fundamentos y técnicas necesarias para preparar platos propios de la cocina africana.

### CONTENIDOS

**1. La cocina internacional.** 1.1. La cocina internacional como cocina profesional. 1.2. La cocina internacional como selección de las cocinas nacionales. 1.3. Glosario de productos y especialidades culinarias del mundo. **2. La cocina Europe.** 2.1. Gastronomía y cocina Francesa. 2.2. Gastronomía y cocina Italiana. 2.3. Otras cocinas Europeas. **3. La cocina Americana.** 3.1. La cocina Norteamericana. 3.2. La cocina Centroamericana. 3.3. La cocina Sudamericana. **4. Las cocinas orientales.** 4.1. Características de la cocina China. 4.2. La cocina en Japón. 4.3. La cocina en India. **5. La cocina Africana.** 5.1. Cocina Norteafricana. 5.2. Cocina de África central. 5.3. Cocina Sudafricana.