



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.