



# HOTR006PO Apicación de fundamentos básicos de cocina

**Sku:** PH\_HOTR006PO

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

## CONTENIDOS

### 1. Introducción a la cocina.

- 1.1. Historia (introducción).
- 1.2. La cocina moderna.
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

### 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.

- 2.1. Hostelería.
- 2.2. La compra.
- 2.3. Las operaciones preliminares.
- 2.4. Métodos de cocción.
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos).
- 2.6. La presentación.

### 3. Vocabulario.

- 3.1. Términos de cocina.
- 3.2. Vocabulario de especias.

3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.

3.4. Utensilios básicos.

3.5. Limpieza y mantenimiento.

#### **4. Las ensaladas.**

4.1. Las ensaladas: introducción.

4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.

4.3. El condimento en las ensaladas.

4.4. Los aliños.

4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

#### **5. Los huevos y tortillas.**

5.1. Los huevos: introducción.

5.2. Algunas preparaciones de huevos.

5.3. Tortillas.

#### **6. Las sopas.**

6.1. Las sopas: introducción.

6.2. Clasificación.

6.3. Las cremas: introducción.

6.4. El consomé.

6.5. Potajes: legumbre secas.

6.6. Elaboración de sopas.

#### **7. Pastas y pizzas.**

7.1. La pasta: introducción.

7.2. Cocción de la pasta.

7.3. El queso y la pasta.

7.4. Las pastas y sus salsas más habituales.

7.5. Las pizzas.

## **8. El arroz.**

8.1. El arroz: introducción.

## **9. Verduras y hortalizas.**

9.1. Verduras y hortalizas: introducción.

## **10. Las salsas.**

10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción.

10.2. Los fondos de cocina.

10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza.

10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización.

10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.

10.6. Las grandes salsas o salsas base.

10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.

10.8. Mantequillas.

## **11. Pescados.**

11.1. Los pescados: introducción.

11.2. Clasificación de los pescados.

11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados).

11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción.

11.5. Salsas más utilizadas.

11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

## **12. Los mariscos.**

12.1. Los mariscos: introducción.

12.2. Clasificación de los mariscos.

12.3. Diferentes sistemas de cocción.

12.4. Salsas más utilizadas.

12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

### **13. Las carnes.**

13.1. Las carnes de matadero: introducción.

13.2. Clasificación de las carnes.

13.3. Sacrificio y conservación de las carnes.

13.4. La carne en la cocina.

13.5. Salsas más utilizadas.

13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.

### **14. Aves.**

14.1. Las aves de corral: introducción.

14.2. Clasificación de las aves de corral.

14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción.

14.4. Diferentes métodos de cocinado.

14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

### **15. Caza.**

15.1. La caza: introducción.

15.2. Clasificación.

15.3. Diferentes sistemas de cocinado.

15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.

15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

### **16. El queso.**

16.1. El queso: introducción.

16.2. Elaboración del queso.

16.3. Clasificación de los quesos.

16.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

## **17. Repostería.**

17.1. Hojaldre.

17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té.

17.3. Masas batidas.

17.4. Masas escaldadas.

17.5. Mazapán.

17.6. Crepes.

17.7. Baños y cremas.

17.8. Merengue.

17.9. Flanes y natillas.

17.10. Mousses.

17.11. Tartas.

## **18. Presentación del menú.**

18.1. Emplatado.

18.2. Decoración.