



## Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados - .

---

**Sku:** 11375IN

**Horas:** 20

**Formato:** HTML 5

### OBJETIVOS

- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos.
- 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 ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados.
- Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.

### CONTENIDOS

#### Unidad 1. Los quesos

Introducción

Elaboración

Clasificación

La calidad del queso

Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos

Cómo conservar los quesos

Cómo confeccionar una tabla de quesos

Glosario

## **Unidad 2. Las entradas**

Introducción

Las ensaladas

Los fiambres

Las mousses

Terrinas o patés

Los cocktails

Tartas o quiches

Empanadas o empanadillas

Mariscos fríos servidos como entradas

Verduras previamente cocidas servidas frías

Glosario

## **Unidad 3. Canapés, sándwich y platos combinados**

Introducción

Los canapés

Sándwiches

Platos combinados

Glosario

### **Anexo 1:**

Terminología culinaria

### **Anexo 2:**

Vocabulario de hierbas y especias