



Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras - .

Sku: 11003IN

Horas: 45

Formato: HTML 5

OBJETIVOS

- Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su preelaboración y elaboración.
- 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 salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las elaboraciones específicas con base de huevo.

CONTENIDOS

Unidad 1. Los huevos

Introducción

Huevos pasados por agua

Huevos duros

Huevos al plato

Huevos moldeados

Huevos cocotte

Huevos mollets

Huevos escalfados

Huevos fritos

Huevos revueltos

Tortillas

Huevos gelée

Glosario

Unidad 2. Sopas y potajes

Introducción

Las cremas

El consomé

Los purés

Potajes

Glosario

Unidad 3. El arroz

Introducción

El arroz y su cocción

El arroz como guarnición

La paella

El risotto

Glosario

Unidad 4. Las pastas alimenticias

Introducción

Diferentes tipos de pasta según su elaboración

Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación

El queso y la pasta Las pastas y sus salsas más habituales

Método para elaborar una pasta fresca al huevo La pasta y su cocción

Otros tipos de pastas

Glosario

Unidad 5. Hortalizas y verduras

Introducción

Clasificación de las hortalizas y verduras

Cómo comprar verduras y hortalizas

Conservación de verduras y hortalizas

Las verduras en la cocina

Principales cocciones

Diferentes preparaciones

Glosario

Unidad 6. Las patatas

Introducción

Variedades

La patata desde el punto de vista nutricional

Las patatas y la cocina

Conservación

Presentación en el mercado Las patatas y su cocción

Diferentes cortes y formas

Glosario

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias