



## 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