



Aplicación De Técnicas Básicas De Cocina De Personas Dependientes En El Domicilio

Sku: CT1009

Horas: 11

Formato: HTML

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas básicas de cocina para la elaboración de menús, en función de las características de los miembros de la unidad familiar.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Menajes. utensilios y electrodomésticos.

UNIDAD 2. Recetas de cocina.

UNIDAD 3. Técnicas de preelaboración básicas de los alimentos.

UNIDAD 4. Elaboraciones elementales de cocina.

- 4.1. Los vegetales.
- 4.2. Las hortalizas.
- 4.3. Las legumbres.
- 4.4. El arroz.
- 4.5. La pasta.
- 4.6. Carnes.
- 4.7. Pescados y mariscos.

UNIDAD 5. Esquema de elaboración y ejecución de platos tipos.

- 5.1. Ensaladas. potajes. sopas. consomé y cremas.
- 5.2. Entremeses y aperitivos.
- 5.3. Guarniciones culinarias. Clases y aplicaciones. Elaboración de guarniciones.