



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.