



## Técnicas culinarias elementales en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

**Sku:** CT1560

**Horas:** 12

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Fondos. bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas. legumbres secas. pastas. arroces y huevos. 2. Técnicas de cocinados de hortalizas. 2.1. Asar al horno. a la parrilla. a la plancha. 2.2 Freír en aceite. 2.3 Saltear en aceite y en mantequilla. 2.4. Hervir y cocer al vapor. 2.5. Brasear. 3. Técnicas de cocinado de legumbres secas. 3.1. Operaciones previas a la cocción. 3.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres. 3.3. Otros factores a tener en cuenta según la variedad de legumbres. 4. Técnicas de cocinados de pasta y arroz. 4.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato. 4.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción. 4.3. Platos elementales a base de hortalizas. legumbres. pastas. arroces y huevos. 4.4. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento. 4.5. Platos elementales de legumbres secas. Potajes. cremas y sopas de legumbres. 4.6. Platos elementales de pasta y arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas. 4.7. Platos elementales con huevos. 4.8. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas. legumbres. pasta. arroz y huevos. 4.9. Platos elementales con pescados. crustáceos y moluscos. 4.10. Fondos. bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados. crustáceos y moluscos. 5. Técnicas de cocinado de pescado. crustáceo y moluscos. 5.1 Platos elementales con carnes. aves. caza y despojos. 6 Fondos. bases y preparaciones básicas confeccionadas con carnes. aves y caza. 7. Técnicas de cocinado de carnes. aves. caza y despojos. 8. Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales. 8.1. Materias primas. 8.2. Preparaciones básicas de múltiples operaciones propias de repostería. 8.3. Técnicas de cocinado. empleadas en la elaboración de preparaciones de múltiples aplicaciones de repostería y postres elementales. 8.4. Postres elementales.