

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS (Cocina) (+) (20 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

20€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

20 horas.



Programación

1 Maquinaria, batería, utillaje

- 1.1 Características de la maquinaria utilizada
- 1.2 Batería de cocina
- 1.3 Utillaje y herramientas
- 1.4 Cuestionario: maquinaria, batería, utillaje

2 Fondos, bases y preparación básicas

- 2.1 Composición y elaboración
- 2.2 Sofrito y sus distintas formas de preparación
- 2.3 Cuestionario: fondos, bases y preparación básicas

3 Hortalizas y legumbres secas

- 3.1 Hortalizas
- 3.2 Propiedades nutritivas
- 3.3 Legumbres
- 3.4 Cuestionario: hortalizas y legumbres secas

4 Pastas y arroces

- 4.1 Definición de pasta
- 4.2 Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
- 4.3 Arroz

4.4 Cuestionario: pastas y arroces

5 Huevos

5.1 Definición

5.2 Pochado o escalfado

5.3 Huevos de otras aves utilizados en la alimentación

5.4 Cuestionario: huevos

6 Técnicas de cocinado de hortalizas

6.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha

6.2 Freir en aceite

6.3 Saltear en aceite y mantequilla

6.4 Blanquear

6.5 Cocer al vapor

6.6 Hervir

6.7 Brasear

6.8 Cocción al vacío

6.9 Estofar

6.10 Gratinar

6.11 Aplicación de distintas técnicas de cocinado

6.12 Cuestionario: técnicas de cocinado de hortalizas

7 Técnicas de cocinado de legumbres secas

7.1 Alubias, chicharos o judías

7.2 Garbanzos

7.3 Lentejas

7.4 Cuestionario: técnicas de cocinado de legumbres secas

8 Técnicas de cocinado de pasta y arroz

8.1 Cocción de pasta

8.2 Cocción de arroz

8.3 Cuestionario: técnicas de cocinado de pasta y arroz

9 Plato elementales

9.1 Platos y guarniciones frías y calientes

9.2 Platos elementales de legumbres secas

9.3 Platos elementales de pasta y de arroz

9.4 Platos elementales con huevos

9.5 Preparaciones frías y ensaladas

9.6 Cuestionario: platos elementales

10 Presentación y decoración de platos

10.1 Factores a tener en cuenta

10.2 Cuestionario: presentación y decoración de platos

11 Regeneración de platos preparados

11.1 Regeneración

11.2 Clases de técnicas y procesos

11.3 Fases del proceso de regeneración

11.4 Cuestionario: regeneración de platos preparados