
Curso: Manual didáctico de cocina - 2 volúmenes

Horas:

Objetivos:

Elaborar y conservar todo tipo de preparaciones en cocina, el manejo de los utensilios, organizar un departamento de cocina y dirigirlo, la realización de cartas y menús, tanto como los aspectos de hacer una buena compra.

Dirigido a:

Este curso va dirigido a las personas que trabajan en el sector de la hostelería, como para las personas que quieran obtener conocimientos en esta materia.

Capacita para:

Para obtener conocimientos de cocina elemental y la organización de los departamentos de cocina donde se realice el trabajo.

Otros datos:

Conocer la cocina moderna, sus principios y la historia.

Operaciones preliminares con respecto a los mariscos, las verduras, las carnes y las aves.

Las elaboraciones de ensaladas, fiambres, mousses, pates, tartas o quiches, verduras cocidas, etc.

Los huevos y las distintas elaboraciones de estos como al plato, a la piel, fritos, duros, etc.

Potajes, cremas, purés, etc.

Los arroces y sus cocciones y los distintos tipos de arroces.

Ilustrado a color con gran cantidad de imágenes que guían al alumno en la realización de los pasos indicados.

Contenido Formativo:

1. La cocina moderna

- 1.1. Operaciones preliminares
- 1.2. Las entradas
- 1.3. Los huevos
- 1.4. Sopas y potajes
- 1.5. El arroz

FICHA TÉCNICA

- 1.6. Las pastas alimenticias
- 1.7. Hortalizas y verduras
- 1.8. Las patatas
- 1.9. Salsas y mantequillas
- 1.10. Los pescados
- 1.11. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
- 1.12. Las carnes de matadero
- 1.13. Despojos
- 1.14. Aves de corral
- 1.15. La caza
- 1.16. Canapés, sándwich y platos combinados.
- 1.17. Los quesos
- 1.18. Dirección y organización del departamento de cocina:
- 1.19. Estudio y logística sobre menús y cartas