
Curso: Preparación de huevos, arroces, pastas y verduras

Horas:

Objetivos:

Conocer las diferentes clasificaciones de los huevos, clasificaciones de arroces, hortalizas y pastas, como las verduras con sus diferentes preparaciones, utilizando las técnicas óptimas para cada elaboración.

Dirigido a:

A todas las personas que trabajen en el sector del comercio, alimentación y hostelería, como para las personas que quieran obtener información con respecto a este tema.

Capacita para:

Para realizar elaboraciones y clasificar los huevos, sopas y potajes, el arroz, las pastas alimenticias, las hortalizas y las verduras y las patatas.

Otros datos:

Conocerá los tipos de elaboraciones de los huevos y su clasificación, como la conservación en sus distintas fases de cocinado.

Conocerá las elaboraciones de las sopas, los purés y las cremas.

Conocerá las distintas elaboraciones de los arroces y puntos de cocción.

Conocerá las elaboraciones de las pastas alimenticias y puntos de cocción.

Conocerá las elaboraciones de las verduras y hortalizas.

Conocerá las elaboraciones de las patatas y las variedades.

Contenido Formativo:

1. Los huevos

- 1.1. Huevos pasados por agua.
- 1.2. Huevos duros.
- 1.3. Huevos al plato.
- 1.4. Huevos moldeados.
- 1.5. Huevos cocotte.
- 1.6. Huevos mollets.

FICHA TÉCNICA

- 1.7. Huevos escalfados (poché).
- 1.8. Huevos fritos.
- 1.9. Huevos revueltos.
- 1.10. Tortillas.
- 1.11. Huevos gelée (fríos).

2. Sopas y potajes

- 2.1. Las cremas.
- 2.2. El consomé.
- 2.3. Los purés.
- 2.4. Potajes (legumbres secas).

3. El arroz

- 3.1. El arroz y su cocción.
- 3.2. El arroz como guarnición.
- 3.3. La paella.
- 3.4. El risotto.

4. Las pastas alimenticias

- 4.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración.
- 4.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación.
- 4.3. El queso y la pasta.
- 4.4. Las pastas y sus salsas más habituales.
- 4.5. Método para elaborar una pasta fresca al huevo.
- 4.6. La pasta y su cocción.
- 4.7. Otros tipos de pastas.

Hortalizas y verduras

Clasificación de las hortalizas y verduras.

Cómo comprar verduras y hortalizas.

Conservación de verduras y hortalizas.

Las verduras en la cocina.

Principales cocciones.

Diferentes preparaciones.

Las patatas

Variedades.

La patata desde el punto de vista nutricional.

Las patatas y la cocina.

Conservación.

Presentación en el mercado.

Las patatas y su cocción.

Diferentes cortes y formas.