

FICHA TÉCNICA

Curso: Recetario de cocina nacional, internacional y cocina creativa

Horas:

Objetivos:

Adquirir y conocer las distintas recetas de la cocina nacional e internacional. Adaptar nuevas técnicas para la creatividad de las distintas elaboraciones.

Dirigido a:

A empleados o desempleados que quieran adquirir conocimientos de cocina.

Capacita para:

Para practicar posibles variaciones en las elaboraciones culinarias ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y/o forma de presentación/decoración.

Otros datos:

Contiene unas interesantes y numerosas recetas.

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en cocina.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos de cada una de las recetas.

Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas recetas que son interesantes y representativas por sus valores gastronómicos, tipo de autoría o temporales.

Se expondrán como tema novedoso las principales técnicas de decoración y los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.

Contenido Formativo:

1. COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL

2. La cocina española

- 2.1. Peculiaridades de la cocina española
- 2.2. Índice glucémico y dieta hipoglucemiante
- 2.3. Cocina gallega
- 2.4. Cocina asturiana

FICHA TÉCNICA

- 2.5. Cocina madrileña
- 2.6. Cocina extremeña
- 2.7. Cocina navarra
- 2.8. Cocina riojana-aragonesa
- 2.9. Cocina catalana
- 2.10. Cocina manchega
- 2.11. Cocina andaluza
- 2.12. Cocina murciana
- 2.13. Cocina balear
- 2.14. Cocina canaria
- 2.15. Cocina vasca
- 2.16. Cocina valenciana
- 2.17. Resumen

3. La cocina internacional

- 3.1. Cocina francesa
- 3.2. Cocina italiana
- 3.3. Cocina china
- 3.4. Cocina japonesa
- 3.5. Resumen

4. COCINA CREATIVA

5. Principios básicos de la combinación de alimentos

- 5.1. Conceptos generales
- 5.2. Los alimentos y su combinación
- 5.3. Nutrientes
- 5.4. Concepto de dieta equilibrada
- 5.5. Uso clínico de los ácidos grasos
- 5.6. Resumen

6. La cocina de autor

- 6.1. Conceptos generales
- 6.2. ¿fusión o creación?
- 6.3. La nueva cocina de autor en España
- 6.4. Algunas recetas de autores españoles
- 6.5. Alta cocina española, ¿gastronomía o marketing?
- 6.6. Algunas recetas de Karlos Arguiñano
- 6.7. Entrantes
- 6.8. Salsas y guarniciones
- 6.9. Pescados-mariscos
- 6.10. Carnes
- 6.11. Postres
- 6.12. Resumen