

Cocina de la pasta, arroces, legumbres y hortalizas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar las técnicas culinarias en la elaboración y presentación de platos a base de pastas, arroces, legumbres y hortalizas, así como la regeneración de los mismos.
- Conocer la maquinaria y herramientas, así como las preparaciones básicas en la elaboración de fondos y bases.
- Distinguir las distintas categorías, composiciones y clasificaciones de las materias primas.
- Conocer y aplicar las distintas técnicas de cocinado según la materia prima a elaborar.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Conocer las hortalizas y legumbres secas en torno a categorías comerciales, tipos y conservación.
- Identificar las variedades y tipos de pastas y arroces, así como de condimentos, salsas, quesos y farsas utilizadas en su elaboración.
- Profundizar sobre los tipos de huevos, la ejecución y conservación requerida para su uso, su clasificación comercial y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para su elaboración.
- Aprender las técnicas de cocinado de hortalizas.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar legumbres secas.
- Aplicar las técnicas básicas de cocinado de la pasta y los arroces.
- Llevar a cabo la elaboración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Efectuar operaciones de regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.

CONTENIDOS

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Conceptos iniciales sobre maquinaria, herramientas y preparaciones básicas

Aproximación a la maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados

- Introducción

- Descripción de las características de la maquinaria utilizada

- Definición de batería de cocina

- Identificación del utillaje y herramientas de cocina

- Resumen

Reconocimiento de fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones

- Introducción

- Explicación de la composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas

- Identificación de otras preparaciones básicas elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización

- Utilización de fondos y bases industriales elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización

- Utilización de fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas

- Elaboración del sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización

- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

- Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Contacto inicial con las diferentes materias primas

Identificación de las hortalizas y legumbres secas

- Introducción

- Definición y clasificación de hortalizas

- Definición y clasificación de leguminosas

- Resumen

Conocimiento acerca de pastas y arroces

- Introducción

- Definición de pastas y tipologías

- Definición de arroz y clasificación en función del tamaño

- Resumen

Conocimiento acerca de los huevos

Introducción

Definición

Identificación de huevos de otras aves utilizados en alimentación

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 3: Técnicas de cocinado y presentación

Utilización de técnicas de cocinado de hortalizas

Introducción

Asado al horno, a la parrilla y a la plancha

Realización de frituras en aceite

Elaboración de salteados en aceite y en mantequilla

Realización de hervidos y cocidos al vapor de hortalizas

Uso de la técnica de braseado de hortalizas

Realización de cocinado al microondas

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas

Resumen

Utilización de técnicas de cocinado de legumbres secas

Introducción

Explicaciones de operaciones previas a la cocción

Concienciación de la importancia del agua en la cocción de las legumbres

Identificación de otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbres

Distinción de las ventajas e inconvenientes de la olla a presión

Resumen

Utilización de técnicas de cocinado de pasta y arroces

Introducción

Realización de cocción de pasta: punto de cocción y duración en función del tipo y formato

Realización de cocción de arroz: procedimientos y métodos de cocción según el tipo

Resumen

Elaboración de platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Elaboración de platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas

Realización de platos elementales de legumbres secas: potajes, cremas y sopas de

legumbres

Elaboración de platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas

Realización de platos elementales con huevos

Preparación de platos fríos y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

Resumen

Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato, y otros recipientes

Utilización de adornos y acompañamientos más representativos en estos platos

Resumen

Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Regeneración: definición

Descripción de clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Explicación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Explicación del sistema cook-chill y su fundamento

Descripción de platos preparados: definición y distintas clases

Resumen