

Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiple aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización
- 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.

CONTENIDOS

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis, purés, cremas, veloutes, farsas...).
3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.