

Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados

Modalidad: curso e-Learning Duración: 20 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas
- Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.)
- Conocer las ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados
- Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.

CONTENIDOS

Los quesos

Introducción

Elaboración

Clasificación

La calidad del queso

Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos

Cómo conservar los quesos

Cómo confeccionar una tabla de quesos

Glosario

Las entradas

Introducción

Las ensaladas

Los fiambres

Las mousses
Terrinas o patés
Los cocktails
Tartas o quiches
Empanadas o empanadillas
Mariscos fríos servidos como entradas
Verduras previamente cocidas servidas frías
Glosario

Canapés, sándwich y platos combinados
Introducción
Los canapés
Sándwiches
Platos combinados
Glosario

Anexo 1: Terminología culinaria
Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias