

Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras

Modalidad: curso e-Learning Duración: 45 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

OBJETIVOS

- Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su preelaboración y elaboración
- 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 salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las elaboraciones específicas con base de huevo.

CONTENIDOS

Los huevos

Introducción

Huevos pasados por agua

Huevos duros

Huevos al plato

Huevos moldeados

Huevos cocotte

Huevos mollets

Huevos escalfados

Huevos fritos

Huevos revueltos

Tortillas

Huevos gelée

Glosario

Sopas y potajes

Introducción

Las cremas
El consomé
Los purés
Potajes
Glosario

El arroz
Introducción
El arroz y su cocción
El arroz como guarnición
La paella
El risotto
Glosario

Las pastas alimenticias
Introducción
Diferentes tipos de pasta según su elaboración
Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación
El queso y la pasta
Las pastas y sus salsas más habituales
Método para elaborar una pasta fresca al huevo
La pasta y su cocción
Otros tipos de pastas
Glosario

Hortalizas y verduras
Introducción
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
Glosario

Las patatas
Introducción
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

Glosario

Anexo 1: Terminología culinaria

Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias