

HOTR006PO. Aplicación de fundamentos básicos en cocina

Horas	60
-------	----

Acerca de este curso

Cod: PIT150

Unidad 1: Introducción a la cocina.

Unidad 2: El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.

Unidad 3: Vocabulario.

Unidad 4: Las ensaladas.

Unidad 5: Los huevos y las tortillas.

Unidad 6: Las sopas.

Unidad 7: Pastas y pizzas.

Unidad 8: El arroz.

Unidad 9: Verduras y hortalizas.

Unidad 10: Las salsas.

Unidad 11: Pescados.

Unidad 12: Los mariscos.

Unidad 13: Las carnes.

Unidad 14: Aves.

Unidad 15: Caza.

Unidad 16: El queso.

Unidad 17: Repostería.

Unidad 18: Presentación del menú.

¿Qué aprenderás?

- Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.