

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

Código del curso: 11375IN

Horas: 20

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 11375IN

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

¿Qué aprenderás?

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.