

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

Código del curso: 11003IN

Horas: 45

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 11003IN

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

¿Qué aprenderás?

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.