

HOTR016PO. Cocina Italiana

Código del curso: PIT049

Horas: 35

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PIT049

Unidad 1: Introducción a la cocina italiana

El arte en la cocina italiana

Zonas gastronómicas

Unidad 2: Productos de la cocina italiana y recetas

La pasta y legumbres

Carnes y pescados

Los vinos

Verduras y hortalizas

Otros productos

Términos culinarios (Glosario)

¿Qué aprenderás?

Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

Conocer el arte en la cocina italiana.

Identificar las diferentes zonas gastronómicas de la cocina italiana.

Explicar las diferentes variedades y recetas de pasta y legumbres.

Conocer los diferentes tipos de carnes y pescados que se consumen en la gastronomía italiana, y sus recetas más representativas.

Estudiar los diferentes vinos italianos y su clasificación.

Explicar los diferentes tipos de verduras y hortalizas utilizadas en la cocina italiana.

Referir otros productos utilizados en la gastronomía de Italia.