

HOTR011PO. COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS

Código: HOTR011PO

Horas: 100

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: HOTR011PO

Unidad 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS.

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2. Batería de cocina.
- 1.3. Utillaje y herramientas.

Unidad 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

- 2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.
 - 2.1.1. Factores a tener en cuenta en su elaboración.
 - 2.1.2. Utilización.
- 2.2. Otras preparaciones básicas elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización.
- 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
- 2.4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
- 2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Unidad 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

3.1. HORTALIZAS: DEFINICIÓN. DISTINTAS CLASIFICACIONES.

3.2. Legumbres. 3.2.1. Principales legumbres secas.

3.2.2. Categorías comerciales.

3.2.3. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja.

3.2.4. Otras leguminosas frescas y secas.

Unidad 4. PASTAS Y ARROCES.

4.1. Definición de pasta.

4.1.1. Distintas clasificaciones.

4.1.2. Formatos más comunes.

4.1.3. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.

4.2. Arroz: definición. Clasificación en función del tamaño del grano.

Unidad 5. HUEVOS.

5.1. Definición.

5.1.1. Composición.

5.1.2. Clasificación.

5.1.3. Distintas formas para saber si está más o menos fresco.

5.1.4. Utilización. 5.1.5. Formas básicas de preparación.

5.1.6. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos.

5.1.7. Utilización de la clara y de la yema.

5.1.8. Ovoproductos y su utilización.

5.2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación.

Unidad 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.

- 6.1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
- 6.2. Freír en aceite.
- 6.3. Saltear en aceite y en mantequilla.
- 6.4. Hervir y cocer al vapor.
- 6.5. Brasear. 6.6. Cocinar en microondas.
- 6.7. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas.

Unidad 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE LEGUMBRES SECAS.

- 7.1. Operaciones previas a la cocción.
- 7.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
- 7.3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
- 7.4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

Unidad 8. TÉCNICAS DE COCINADO DE PASTA Y ARROCES.

- 8.1. Cocción de pasta.
 - 8.1.1. Punto de cocción.
 - 8.1.2. Duración en función del tipo de pasta y formato.
- 8.2. Cocción de arroz.
 - 8.2.1. Distintos procedimientos.
 - 8.2.2. Punto de cocción.
 - 8.2.3. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

Unidad 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 9.1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas.

- 9.1.1. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.
- 9.1.2. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- 9.2. Platos elementales de legumbres secas.
 - 9.2.1. Potajes.
 - 9.2.2. Cremas.
 - 9.2.3. Sopas de legumbres.
- 9.3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- 9.4. Platos elementales con huevos.
- 9.5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

Unidad 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 10.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces.
 - 10.1.1. Montaje en fuente y en plato.
 - 10.1.2. Otros recipientes.
- 10.2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

Unidad 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

- 11.1. Regeneración: definición.
- 11.2. Clases de técnicas y procesos.
- 11.3. Identificación de equipos asociados.
- 11.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 11.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 11.6. El sistema cook-chill y su fundamento.
- 11.7. Platos preparados.

11.7.1. Definición.

11.7.2. Distintas clases.

11.7.3. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

¿Qué aprenderás?

Aplicar las técnicas culinarias en la elaboración y presentación de platos a base de pastas, arroces, legumbres y hortalizas, así como la regeneración de los mismos.