

## Duración

50 horas

## Objetivos

Preparar, confeccionar y presentar diferentes guarniciones y platos elementales, empleando como principal materia prima hortalizas y legumbres, arroz y otros cereales, pastas, huevos, pescados y mariscos cocinados a partir de la aplicación de los métodos básicos de cocción, carne, aves o caza.

## Contenidos

- ☑ **Elaboraciones Básicas Culinarias (Fondos y Salsas).**
  - ✓ Introducción.
  - ✓ Fondo: Definición, Clasificación, Composición, Utilización y Conservación.
  - ✓ Mirepoix. Salsa Demi-Glace: Composición, Elaboración y Utilización.
  - ✓ Velouté: Concepto, Composición, Distintas Clases y Utilización.
  - ✓ La Salsa Bechamel.
  - ✓ Salsas de Mantequilla.
  - ✓ Salsa de Tomate.
  - ✓ Las Salsas Frías.
  - ✓ Las Mantequillas Compuestas.
  
- ☑ **Elaboración de Sopas.**
  - ✓ Sopas.
  - ✓ Características, Clasificación y Servicio.
  - ✓ Elaboración de Diferentes Tipos de Sopas.
  - ✓ Cremas y Veoloutés.
  - ✓ Conceptos, Diferencia entre ambas Preparaciones.
  - ✓ Guarniciones más Indicadas.
  - ✓ Consomé.
  - ✓ Definición.
  - ✓ Tipos.
  - ✓ Los Espesantes, Gelificantes, Emulsionantes y Estabilizantes.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Vegetales, Legumbres.**
  - ✓ Legumbres Secas.
  - ✓ Definición, Propiedades, Selección y Remojo.
  - ✓ Tipos de Legumbres Secas: Propiedades Nutritivas, Características, Calidad y Variedades, Principales Platos a Base de Ellas.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Arroz.**
  - ✓ Arroz.
  - ✓ Propiedades Nutritivas, Tipos y Categorías Comerciales.
  - ✓ Distintos Tipos de Elaboración.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Pastas**

- ✓ Pastas.
- ✓ Definición, Composición y Propiedades Nutritivas.
- ✓ Métodos y Punto de Cocción.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Huevos.**
  - ✓ Huevos: Valor Nutritivo.
  - ✓ Categorías Comerciales y Calidad del Huevo Fresco.
  - ✓ Conservación.
  - ✓ Principales Formas de Cocción.
  - ✓ Diferentes Tipos de Elaboración de los Huevos. S
  - ✓ alsas más Indicadas para Servir los Huevos.
  - ✓ Los Ovoproductos.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Pescados y Mariscos.**
  - ✓ Recetas a Base de Pescados.
  - ✓ Recetas a Base de Mariscos.
  
- ☑ **Platos Elementales a Base de Carnes, Aves y Caza.**
  - ✓ Platos Elementales a Base de Carnes, Aves y Caza.