

PREPARACIÓN DE HUEVOS, ARROCES, PASTAS Y VERDURAS

50
HORAS

DESCRIPCIÓN

Conocer los diferentes medios de clasificación de los huevos, las variedades de arroces, pastas, hortalizas y verduras efectuando diferentes preparaciones utilizando las técnicas apropiadas.

OBJETIVOS

Conocer los diferentes medios de clasificación de los huevos, las variedades de arroces, pastas, hortalizas y verduras efectuando diferentes preparaciones utilizando las técnicas apropiadas.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: LOS HUEVOS: Introducción. - Huevos pasados por agua. - Huevos duros. - Huevos al plato.- Huevos moldeados. - Huevos cocotte. - Huevos mollets. - Huevos escalfados (poché). - Huevos fritos. - Huevos revueltos. - Tortillas. - Huevos gelée (fríos).

UNIDAD 2: SOPAS Y POTAJES: Introducción. - Las cremas. - El consomé. - Los purés. - Potajes (legumbres secas).

UNIDAD 3: EL ARROZ: Anexo. Introducción. - El arroz y su cocción. - El arroz como guarnición. - La paella. - El risotto.

UNIDAD 4: 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 laborar una pasta fresca al huevo. - La pasta y su cocción. - Otros tipos de pastas.

UNIDAD 5: 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.

UNIDAD 6: 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.