



Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús

Objetivos:

- Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna.
- Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación.
- Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, los trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas.
- Identificar las formas de empleo de las salsas así como su clasificación.

Contenidos:

La cocina moderna

Introducción.

Historia y evolución hasta nuestros días

Los principios de la cocina moderna

A propósito de la profesión de cocinero

Qué es una cocina

El circuito de los géneros en un establecimiento de restauración

Glosario

Operaciones preliminares

Manejo de cuchillos

Operaciones preliminares de las verduras

Operaciones preliminares de los pescados

Operaciones preliminares de los mariscos

Operaciones preliminares de las carnes

Operaciones preliminares de las aves

Salsas y mantequillas

Introducción

Los fondos de cocina

Análisis y principios de las trabazones y las salsas

Las grandes salsas o salsas base

Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas

Mantequillas

Fondos complementarios

Glosario

Anexo 1:

Terminología culinaria

FORMACION INDUSTRIAL TELEMATICA

ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA

FORMACION E-LEARNING

PERSONALIZADA IN COMPANY



Anexo 2:
Vocabulario de hierbas y especias