



Cocina y gastronomía 2. Quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados

Objetivos:

- Conocer la clasificación y variedad en torno a quesos, entradas, canapés, sándwich y platos combinados, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente las técnicas de preelaboración y elaboración propias de estos productos
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características del producto a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las ensaladas, fiambres, mousses, terrinas, quiches, empanadillas, etc., así como las elaboraciones más características en torno a los canapés, sándwich y platos combinados
- Conocer las principales fases de la fabricación del queso, así como su clasificación en torno a tipo de leche y maduración.

Contenidos:

Los quesos
Introducción
Elaboración
Clasificación
La calidad del queso
Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos
Cómo conservar los quesos
Cómo confeccionar una tabla de quesos
Glosario

Las entradas
Introducción
Las ensaladas
Los fiambres
Las mousses
Terrinas o patés
Los cocktails
Tartas o quiches
Empanadas o empanadillas
Mariscos fríos servidos como entradas
Verduras previamente cocidas servidas frías
Glosario

Canapés, sándwich y platos combinados
Introducción
Los canapés
Sándwiches
Platos combinados
Glosario



Anexo 1:
Terminología culinaria

Anexo 2:
Vocabulario de hierbas y especias