



## Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras

### Objetivos:

- Conocer la clasificación de los huevos, sopas, potajes, arroces, pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas para su preelaboración y elaboración.
- 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 salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las pastas alimenticias, hortalizas, verduras y patatas, así como las elaboraciones específicas con base de huevo.

### Contenidos:

Los huevos

Introducción

Huevos pasados por agua

Huevos duros

Huevos al plato

Huevos moldeados

Huevos cocotte

Huevos mollets

Huevos escalfados

Huevos fritos

Huevos revueltos

Tortillas

Huevos gelée

Glosario

Sopas y potajes

Introducción

Las cremas

El consomé

Los purés

Potajes

Glosario

El arroz

Introducción

El arroz y su cocción

**El arroz como guarnición**

**La paella**



## **El risotto Glosario**

### **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 elaborar una pasta fresca al huevo**

#### **La pasta y su cocción**

#### **Otros tipos de pastas**

#### **Glosario**

### **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**

#### **Glosario**

### **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**

#### **Glosario**

### **Anexo 1:**

#### **Terminología culinaria**

### **Anexo 2:**

#### **Vocabulario de hierbas y especias**

FORMACION INDUSTRIAL TELEMATICA

**ESPECIALISTAS EN LA INDUSTRIA**

**FORMACION E-LEARNING**

**PERSONALIZADA IN COMPANY**

