

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



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

Duración: 20 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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

1. Los quesos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Elaboración
- 1.3. Clasificación
- 1.4. La calidad del queso
- 1.5. Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos
- 1.6. Cómo conservar los quesos
- 1.7. Cómo confeccionar una tabla de quesos
- 1.8. Glosario

2. Las entradas

- 2.1. Introducción
- 2.2. Las ensaladas
- 2.3. Los fiambres
- 2.4. Las mousses
- 2.5. Terrinas o patés
- 2.6. Los cocktails
- 2.7. Tartas o quiches
- 2.8. Empanadas o empanadillas
- 2.9. Mariscos fríos servidos como entradas
- 2.10. Verduras previamente cocidas servidas frías
- 2.11. Glosario

3. Canapés, sándwich y platos combinados

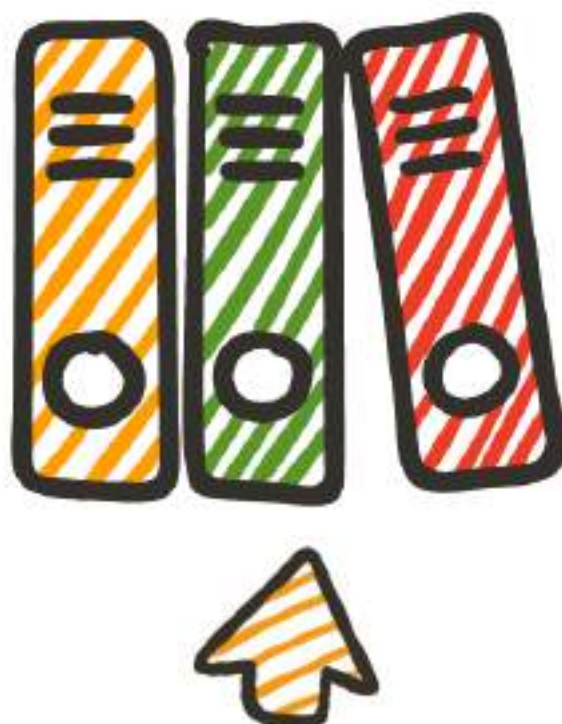
- 3.1. Introducción
- 3.2. Los canapés
- 3.3. Sándwiches
- 3.4. Platos combinados
- 3.5. Glosario

4. Anexo 1:

- 4.1. Terminología culinaria

5. Anexo 2:

- 5.1. Vocabulario de hierbas y especias



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com