

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



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

Duración: 45 horas



Grupo Glorieta

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

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

1. Los huevos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Huevos pasados por agua
- 1.3. Huevos duros
- 1.4. Huevos al plato
- 1.5. Huevos moldeados
- 1.6. Huevos cocotte
- 1.7. Huevos mollets
- 1.8. Huevos escalfados
- 1.9. Huevos fritos
- 1.10. Huevos revueltos
- 1.11. Tortillas
- 1.12. Huevos gelée
- 1.13. Glosario

2. Sopas y potajes

- 2.1. Introducción
- 2.2. Las cremas
- 2.3. El consomé
- 2.4. Los purés
- 2.5. Potajes
- 2.6. Glosario

3. El arroz

- 3.1. Introducción
- 3.2. El arroz y su cocción
- 3.3. El arroz como guarnición
- 3.4. La paella

- 3.5. El risotto
- 3.6. Glosario

4. Las pastas alimenticias

- 4.1. Introducción
- 4.2. Diferentes tipos de pasta según su elaboración
- 4.3. Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación
- 4.4. El queso y la pasta
- 4.5. Las pastas y sus salsas más habituales
- 4.6. Método para elaborar una pasta fresca al huevo
- 4.7. La pasta y su cocción
- 4.8. Otros tipos de pastas
- 4.9. Glosario

5. Hortalizas y verduras

- 5.1. Introducción
- 5.2. Clasificación de las hortalizas y verduras
- 5.3. Cómo comprar verduras y hortalizas
- 5.4. Conservación de verduras y hortalizas
- 5.5. Las verduras en la cocina
- 5.6. Principales cocciones
- 5.7. Diferentes preparaciones
- 5.8. Glosario

6. Las patatas

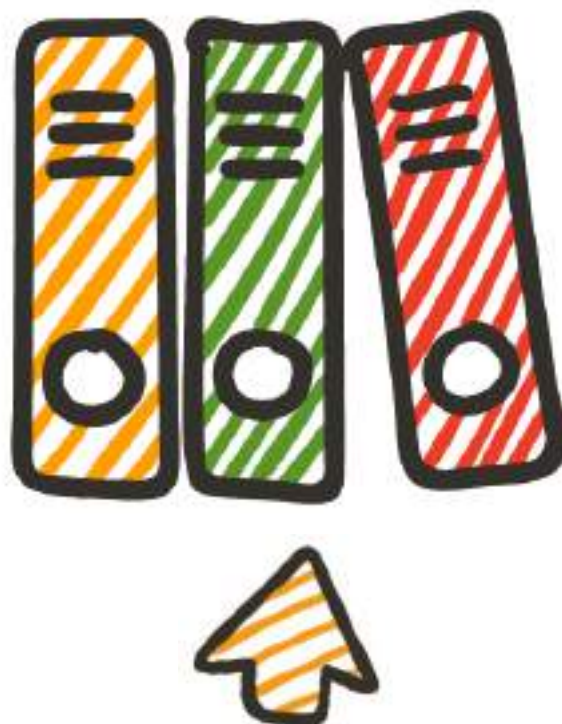
- 6.1. Introducción
- 6.2. Variedades
- 6.3. La patata desde el punto de vista nutricional
- 6.4. Las patatas y la cocina
- 6.5. Conservación
- 6.6. Presentación en el mercado
- 6.7. Las patatas y su cocción
- 6.8. Diferentes cortes y formas
- 6.9. Glosario

7. Anexo 1:

- 7.1. Terminología culinaria

8. Anexo 2:

- 8.1. 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