

El objetivo general de este curso es dar a conocer los fundamentos teóricos y prácticos para que el alumno y/o trabajador sea capaz de llevar a cabo una buena preparación de aperitivos.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de: Conocer los principales términos de cocina, operaciones preliminares y métodos de cocción a la hora de cocinar y preparar los aperitivos. Conocer los principales tipos de canapés y aperitivos, así como su elaboración. Lograr una especial presentación y decoración de aperitivos. Hacer innovaciones en la materia de preparación de aperitivos ensayando las técnicas y formas de presentación y decoración. Conocer las distintas clases de salsas y vinagretas, siendo capaz de elaborarlas adecuadamente. Actualizar sus conocimientos culinarios, según las nuevas tendencias en tapas de la cocina creativa o de autor.

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA PARA LA PREPARACIÓN DE APERITIVOS

1.1 Definición y origen de los aperitivos 1.2 Términos de cocina 1.3 Claves para optimizar la compra 1.4 Operaciones preliminares 1.5 Métodos de cocción

UNIDAD 2. TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS FRÍOS Y CALIENTES

1. Canapés 1.1. Fríos 1.2. Calientes 1.3. Recetas 2. Ensaladillas 2.1. Recetas 3. Fiambres 3.1. Jamón ibérico 3.2. Tipos de ibérico 3.3. Embutidos y chacinas 4. Quesos 4.1. Tipos de quesos 4.2. Quesos más conocidos en España 5. Ahumados y encurtidos 5.1. Salmón ahumado 5.2. Boquerones en vinagre 5.3. Anchoas 5.4. Otros

UNIDAD 3. SÁNDWICHES Y ELABORACIONES CON HUEVO

1. Cómo elaborar sándwiches 1.1. Tipos de sándwiches 1.2. Recetas 2. Elaboraciones con huevo 2.1. Frías 2.2. Calientes 2.3. Salsas con huevo y precauciones a tomar 2.4. Recetas

UNIDAD 4. LA COCINA CREATIVA EN LAS TAPAS

1. Introducción a la cocina creativa 2. Cocineros de tapas creativas 3. Técnicas de cocinado 4. Ingredientes más comunes en la cocina de tapas creativas 5. Recetas

UNIDAD 5. SALSAS, LIGAZONES Y VINAGRETAS

1. Ligazones 1.1. Clasificación de ligazones 1.2. Recetas 2. Salsas 2.1 Clasificación de salsas 2.1.1. Salsas emulsionadas 2.1.2. Salsa de tomate 2.2. Recetas 3. Vinagretas 3.1. Tipos de vinagretas 3.2. Recetas Resumen

UNIDAD 6. SUSHI

1. Corte del pescado 2. Cocinado del arroz 3. Tipos de sushi 3.1. Sashimi 3.2. Nigiris 3.3. Makis