

Preparación de aperitivos

AF: 26238

HORAS: 60

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA PARA LA PREPARACIÓN DE APERITIVOS Introducción Mapa conceptual Contenido 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 Resumen UNIDAD 2. TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS FRÍOS Y CALIENTES Introducción Mapa conceptual Contenido 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 Resumen UNIDAD 3. SÁNDWICHES Y ELABORACIONES CON HUEVO Introducción Mapa conceptual Contenido 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 Resumen UNIDAD 4. LA COCINA CREATIVA EN LAS TAPAS Introducción Mapa conceptual Contenido 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 Resumen UNIDAD 5. SALSAS, LIGAZONES Y VINAGRETAS Introducción Mapa conceptual Contenido 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 Introducción Mapa conceptual Contenido 1. Corte del pescado 2. Cocinado del arroz 3. Tipos de sushi 3.1. Sashimi 3.2. Nigiris 3.3. Makis Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO