

Cocina

AF: 26919

HORAS: 30

OBJETIVOS

El objetivo principal de este curso es que el alumno conozca conocimientos básicos referentes a temas culinarios, como los diferentes utensilios que se usan dentro de la cocina o los distintos tipos de cocción del huevo, entre otros aspectos importantes. Por tanto, una vez finalizada la formación didáctica el alumno habrá adquirido las siguientes competencias que mostramos: ? Estar dotado del conocimiento básico en referencia a los utensilios que se usan dentro de la cocina. ? Aprender correctamente las técnicas culinarias principales. ? Conocer cuáles son los tipos de corte y despiece de las diferentes materias primas. ? Saber tratar correctamente el arroz, con todas sus variantes posibles. ? Conocer los distintos tipos de cocción del huevo. ? Saber identificar los diferentes tipos de masas.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. UTENSILIOS Y ELABORACIONES BÁSICAS Introducción Mapa conceptual Contenido 1.1. Definición, clasificación y tipos 1.1.1. Archivo multimedia: "utensilios en la cocina" 1.2. Sistemas y métodos de limpieza 1.3. Aplicación de técnicas culinarias 1.4. Cortes y despieces 1.4.1. Corte de verduras 1.4.2. Despiece vacuno 1.4.3. Despiece porcino Resumen UNIDAD 2. FONDOS Y TÉCNICAS DE COCINA Introducción Mapa conceptual Contenido 2.1. Fumet 2.2. Fondo oscuro y blanco 2.3. Glace y demiglace 2.4. Técnicas de cocina 2.4.1. Cocer 2.4.2. Asar 2.4.3. Confitar 2.4.4. Glaseado 2.4.5. Recetas Resumen UNIDAD 3. SALSAS Y CONSERVAS Introducción Mapa conceptual Contenido 3.1. Cómo elaborar salsas 3.2. Tipos de salsas 3.2.1. Salsa española 3.2.2. Salsa bechamel 3.2.3. Salsa americana 3.2.4. Salsa mayonesa 3.3. Aceites infundados 3.4. Marinados y escabeches 3.4.1. Marinados 3.4.2. Escabeches Resumen UNIDAD 4. EL ARROZ Introducción Mapa conceptual Contenido 4.1. Tipos de arroz 4.2. Elaboración 4.2.1. Arroz blanco 4.2.2. Risotto 4.2.3. Arroz seco, paella y al horno 4.2.4. Arroz caldoso 4.2.5. Paella 4.3. Recetas Resumen UNIDAD 5. LOS HUEVOS Introducción Mapa conceptual Contenido 5.1. Cocción sin cáscara 5.2. Cocción con cáscara 5.2.1. Archivo multimedia: "diferentes tipos de cocción del huevo" 5.3. Recetas Resumen UNIDAD 6. PANADERÍA Y REPOSTERÍA Introducción Mapa conceptual Contenido 6.1. Tipos de masas. 6.2. Repostería salada 6.3. Cremas 6.3.1. La leche como base 6.3.2. La grasa como base 6.3.3. La fruta y los cítricos como base 6.3.4. Los frutos secos como base 6.4. Salsas de postres y pastelería 6.5. Postres 6.6. Recetas 6.6.1. Tarta de manzana 6.6.2. Flan de huevo casero 6.6.3. Magdalena de chocolate 6.6.4. Bizcocho de naranja Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO