

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Duración: 70h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos.
- Analizar poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos y en su caso de conservación para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Analizar poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas legumbres secas pastas arroces y huevos de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

Contenido

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Utilizados en las Elaboraciones Básicas de Platos Elementales con Hortalizas Legumbres Secas Pastas Arroces y Huevos.

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2. Batería de cocina.
- 1.3. Utillaje y herramientas.

UD2. Fondos Bases y Preparaciones Básicas de Múltiples Aplicaciones para Hortalizas Legumbres Secas Pastas Arroces y Huevos.

- 2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.2. Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis purés cremas veloutes farsas...).
- 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
- 2.4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
- 2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos salsas mantequillas compuestas y otras preparaciones

básicas.

UD3. Hortalizas y Legumbres Secas.

- 3.1. Hortalizas: Definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
- 3.2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

UD4. Pastas y Arroces.

- 4.1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos salsas quesos y farsas para pasta.
- 4.2. Arroz: Definición. Clasificación en función del tamaño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

UD5. Huevos.

- 5.1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamientos de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproducto y su utilización.
- 5.2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación.

UD6. Técnicas de Cocinado de Hortalizas.

- 6.1. Asar al horno a la parrilla a la plancha.
- 6.2. Freír en aceite.
- 6.3. Saltear en aceite y en mantequilla.
- 6.4. Hervir y cocer al vapor.
- 6.5. Brasear.
- 6.6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

UD7. Técnicas de Cocinado de Legumbres Secas.

- 7.1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano remojo etc.).
- 7.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
- 7.3. Otros factores a tener en cuenta según la variedad de legumbre.
- 7.4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

UD8. Técnicas de Cocinados de Pasta y Arroz.

- 8.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
- 8.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

UD9. Platos Elementales a Base de Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos.

- 9.1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- 9.2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes cremas y sopas de legumbres.
- 9.3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- 9.4. Platos elementales con huevos.
- 9.5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas legumbres pastas arroz y huevos.

UD10. Presentación y Decoración de Platos a Base de Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos.

- 10.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas legumbres pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 10.2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UD11. Regeneración de Platos Preparados con Hortalizas Legumbres Pastas Arroces y Huevos.

- 11.1. Regeneración: Definición.
- 11.2. Clases de técnicas y procesos.
- 11.3. Identificación de equipos asociados.
- 11.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 11.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 11.6. El sistema cook-chill y su fundamento.
- 11.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas otros vegetales y setas.