

ONZ311003 Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras - contenido online (45 horas)

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.

Índice:

Los huevos

Introducción

Huevos pasados por agua

Huevos duros

Huevos al plato

Huevos moldeados

Huevos cocotte

Huevos mollets

Huevos escalfados

Huevos fritos

Huevos revueltos

Tortillas

Huevos gelée

Glosario

Sopas y potajes

Introducción

Las cremas

El consomé

Los purés

Potajes

Glosario

El arroz

Introducción

El arroz y su cocción

El arroz como guarnición

La paella

El risotto

Glosario

ONZ311003 Cocina y gastronomía 3. Preparación de huevos, sopas, arroces, pastas y verduras - contenido online (45 horas)

Las pastas alimenticias

Introducción

Diferentes tipos de pasta según su elaboración

Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación

El queso y la pasta

Las pastas y sus salsas más habituales

Método para elaborar una pasta fresca al huevo

La pasta y su cocción

Otros tipos de pastas

Glosario

Hortalizas y verduras

Introducción

Clasificación de las hortalizas y verduras

Cómo comprar verduras y hortalizas

Conservación de verduras y hortalizas

Las verduras en la cocina

Principales cocciones

Diferentes preparaciones

Glosario

Las patatas

Introducción

Variedades

La patata desde el punto de vista nutricional

Las patatas y la cocina

Conservación

Presentación en el mercado

Las patatas y su cocción

Diferentes cortes y formas

Glosario

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias