Módulo 1 Preparación de aperitivos

Área: Hosteleria
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matriculame

CÓDIGO

32050

OBJETIVOS

"El objetivo general de este módulo es dar a conocer las pautas y las materias primas necesarias para la preparación de aperitivos para reuniones, buffet y cóctel.
La finalidad de esta formación es que el alumno adquiera los conocimientos necesarios para conocer, gestionar, organizar, y cocinar canapés fríos y calientes, tapas y sándwiches en eventos. Para ello, daremos a conocer pautas de compra y de cocina, así como un repaso de las características de diferentes alimentos que son clásicos en este tipo de platos.
Al finalizar este módulo, el alumno será capaz de:
 Conocer el origen de los aperitivos.
 Ser consciente de la importancia de una buena organización en cocina y la compra previa al cocinado.
 Conocer las principales características y peculiaridades de los procesos de cocción y elaboración del producto.
 Ampliar conocimientos sobre la gastronomía española.
"

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
2.1. Canapés
2.1.1. Fríos
2.1.2. Calientes

2.1.3. Recetas

2.2. Ensaladillas
2.2.1. Recetas

2.3. Fiambres
2.3.1. Jamón ibérico
2.3.2. Tipos de ibérico
2.3.3 .Embutidos y chacinas

2.4. Quesos
2.4.1. Tipos de quesos
2.4.2. Quesos más conocidos en España
2.5. Ahumados y encurtidos
2.5.1. Salmón ahumado
2.5.2. Boquerones en vinagre
2.5.3. Anchoas
2.5.4. Otros

Resumen

UNIDAD 3. SÁNDWICHES Y ELABORACIONES CON HUEVO
Introducción
Mapa conceptual
Contenido
3.1. Cómo elaborar sándwiches
3.1.1. Tipos de sándwiches que existen
3.1.2. Recetas

3.2. Elaboraciones con huevo
3.2.1. Frías
3.2.2. Calientes
3.2.3. Salsas con huevo y precauciones a tomar
3.2.4. Recetas

Resumen

BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO
"