Módulo 2 Preparación de aperitivos

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

32051

OBJETIVOS

"El objetivo general de este módulo es proporcionar los conocimientos y técnicas necesarias para conocer la preparación de aperitivos a través de técnicas de cocina creativa en tapas y canapés, así como saber aprovechar de manera óptima diferentes materias primas (chacinas, embutidos, quesos, ahumados y encurtidos) para su realización. Además se verá cómo es la elaboración de salsas, salazones y vinagretas y a su vez, se conocerá más a fondo el método de preparación del sushi y la variedad que existe del mismo.
Al finalizar este módulo, el alumno será capaz de:
 Conocer a fondo la cocina creativa.
 Conocer a los cocineros referentes en técnicas creativas en tapas.
 Conocer las diferentes técnicas de cocinado.
 Saber qué ingredientes predominan en las tapas creativas.
 Reconocer las diferencias entre las ligazones, salsas emulsionadas y los tipos de vinagreta.
 Saber desenvolverse en el cocinado del sushi y sus diferentes tipos.
 Conocer los cortes de pescado y el cocinado del arroz del sushi
 Saber utilizar la soja y el wasabi en diferentes recetas.
"

CONTENIDOS

"UNIDAD 1. LA COCINA CREATIVA EN LAS TAPAS
Introducción
Mapa conceptual
Contenido
1.1. Introducción a la cocina creativa
1.2. Cocineros de tapas creativas
1.3. Técnicas de cocinado
1.4. Ingredientes más comunes en la cocina de tapas creativas
1.5. Recetas
Resumen
UNIDAD 2. SALSAS, LIGAZONES Y VINAGRETAS
Introducción
Mapa conceptual

Contenido
2.1. Ligazones
2.1.1. Clasificación de ligazones
2.1.2. Recetas
2.2. Salsas
2.2.1. Clasificación de salsas
2.2.1.1. Salsas emulsionadas
2.2.1.2 Salsa de tomate
2.2.2 Recetas

2.3. Vinagretas
2.3.1. Tipos de vinagretas
2.3.2. Recetas
Resumen
UNIDAD 3. SUSHI
Introducción
Mapa conceptual
Contenido
3.1. Corte del pescado
3.2. Cocinado del arroz
3.3. Tipos de sushi

3.3.1 Sashimi
3.3.2 Nigiris
3.3.3 Makis
3.3.4 California Roll

3.4. Soja y wasabi
3.5. Recetas
Resumen
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO
"