Productos culinarios

Área: Hosteleria
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 419.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

CONTENIDOS

COCINA CREATIVA O DE AUTOR - 1 cocina moderna, de autor y de mercado - 1.1 la cocina moderna - 1.2 evolución y tendencias - 1.3 la nouvelle cuisine o nueva cocina - 1.4 la cocina creativa o de autor - 1.5 actividades: cocina moderna, de autor y de mercado - 2 experimentación y evolución de los resultados - 2.1 decoración y presentación de elaboraciones - 2.2 actividades: experimentación y evolución de los resultados - 2.3 cuestionario: cuestionario final - COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL - 1 la cocina española - 1.1 cocina española - 1.2 la dieta mediterranea y sus características - 1.3 tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura - 1.4 esquemas de realización - 1.5 realización y presentación - 1.6 realización de operaciones necesarias para su acabado - 1.7 las cocinas de las distintas autonomías - 1.8 restaurantes españoles más reconocidos - 1.9 actividades: la cocina española - 2 cocina del resto de europa - 2.1 la cocina francesa, italiana, portuguesa y de otros países - 2.2 actividades: cocina del resto de europa - 3 otras cocinas del mundo - 3.1 la gastronomía en iberoamérica - 3.2 características generalidades de la cocina del magreb - 3.3 aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía - 3.4 actividades: otras cocinas del mundo - 3.5 cuestionario: cuestionario final - DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS - 1 presentación de platos - 1.1 importancia del contenido del plato y su presentación - 1.2 actividades: presentación de platos - 2 acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.1 estimación de las cualidades organolépticas - 2.2 formas y colores en la decoración y presentación - 2.3 el diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria - 2.4 actividades: acabado de distintas elaboraciones culinarias - 2.5 cuestionario: cuestionario final - 2.6 cuestionario: cuestionario final -