

COCINA MEDITERRANEA



- **Nombre completo:**
COCINA MEDITERRANEA
- **Fecha de inicio:**
18/10/2024
- **Fecha de inscripción:**
01/10/2024
- **Duración:**
40 horas
- **Tipo:**
Subvencionado
- **Modalidad:**
Presencial
- **Importe del curso:**
0.00 €
- **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Elaborar las recetas más características de la cocina mediterránea, aplicando este tipo de cocina a dietas saludables.

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA
2. LA COCINA TRADICIONAL Y MODERNA
3. PRINCIPALES TÉCNICAS DENTRO DE LA COCINA MEDITERRÁNEA
4. PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA
5. CUALIDADES Y CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS DENTRO DE LA COCINA MEDITERRÁNEA
6. LAS PREPARACIONES BÁSICAS. SOPAS, TENDEMIÉS Y ENSALADAS. PIZZA, PASTA, ARROZ Y COMPAÑÍA. CARNE Y PESCADO. POSTRES Y BEBIDAS