

# 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