

COCINA DE TEMPORADA



- **Nombre completo:**
COCINA DE TEMPORADA
- **Fecha de inicio:**
11/04/2023
- **Fecha de inscripción:**
11/04/2023
- **Duración:**
60 horas
- **Tipo:**
Subvencionado
- **Modalidad:**
Presencial
- **Importe del curso:**
0.00 €
- **Bonificación:**
0%



Objetivos Del Curso

OBJETIVOS

Aplicar los fundamentos básicos sobre los productos alimenticios y técnicas culinarias

CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA
2. EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO
3. VOCABULARIO
4. LAS ENSALADAS
5. LOS HUEVOS Y LAS TORTILLAS
6. LAS SOPAS
7. PASTAS Y PIZZAS
8. EL ARROZ
9. VERDURAS Y HORTALIZAS
10. LAS SALSAS
11. LOS PESCADOS
12. LOS MARISCOS
13. LAS CARNES
14. LAS AVES
15. LA CAZA
16. EL QUESO
17. LA REPOSTERIA
18. PRESENTACIÓN MENU