Cocina española e internacional

Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 100 h
Precio: Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

- Conocer los procesos en la elaboración de platos.
- Saber realizar elaboraciones gastronómicas complejas.
- Puesta a punto y conservación de las elaboraciones.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Cocina española.
1.1 Características generales y evolución histórica.
1.2 Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
1.3 La Dieta mediterránea.
1.4 Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
1.5 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
1.6 La dieta mediterránea y sus características.
1.7 Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
1.7 Restaurantes españoles más reconocidos.
1.8 Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.

Unidad didáctica 2. Cocina del resto de Europa.
2.1 La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
2.2 La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

Unidad didáctica 3. Otras cocinas del mundo.
3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
3.2 Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.