

HOTR011PO COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR011PO Cocina de la Pasta, Arroces, Legumbre y Hortalizas es una formación que pertenece a la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este HOTR011PO Cocina de la Pasta, Arroces, Legumbre y Hortalizas pretende que el alumno sea capaz de emplear los métodos culinarios en la realización y exposición de platos de arroz, pasta, legumbres y hortalizas.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Modalidad

Online

Docencia

TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS.

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES.

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.
2. - Factores a tener en cuenta en su elaboración.
3. - Utilización.
4. Otras preparaciones básicas elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización.
5. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
6. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
7. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

1. HORTALIZAS: DEFINICIÓN. DISTINTAS CLASIFICACIONES.
2. Legumbres.
3. - Principales legumbres secas.
4. - Categorías comerciales.
5. - Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja.
6. - Otras leguminosas frescas y secas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PASTAS Y ARROCES.

1. Definición de pasta.
2. - Distintas clasificaciones.
3. - Formatos más comunes.
4. - Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
5. Arroz: definición. Clasificación en función del tamaño del grano.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. HUEVOS.

1. Definición.
2. - Composición.
3. - Clasificación.
4. - Distintas formas para saber si está más o menos fresco.
5. - Utilización.
6. - Formas básicas de preparación.
7. - Utilización de la clara y de la yema.
8. - Ovoproductos y su utilización.
9. Huevos de otras aves utilizados en alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS.

1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
2. Freír en aceite.
3. Saltear en aceite y en mantequilla.
4. Hervir y cocer al vapor.
5. Brasear.
6. Cocinar en microondas.
7. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADO DE LEGUMBRES SECAS.

1. Operaciones previas a la cocción.
2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. TÉCNICAS DE COCCINADO DE PASTA Y ARROCES.

1. Cocción de pasta.
2. - Punto de cocción.
3. - Duración en función del tipo de pasta y formato.
4. Cocción de arroz.
5. - Distintos procedimientos.
6. - Punto de cocción.
7. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas.
2. - Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.
3. - Salsas más indicadas para su acompañamiento.
4. Platos elementales de legumbres secas.
5. - Potajes.
6. - Cremas.
7. - Sopas de legumbres.
8. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
9. Platos elementales con huevos.
10. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS,

1. ARROCES Y HUEVOS.
2. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces.
3. - Montaje en fuente y en plato.
4. - Otros recipientes.
5. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UNIDAD DIDÁCTICA 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS.

1. Regeneración: definición.

2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
6. El sistema cook-chill y su fundamento.
7. Platos preparados.
8. - Definición.
9. - Distintas clases.
10. - Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

