

HOTR017PO COCINA MEDITERRANEA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR017PO COCINA MEDITERRANEA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR017PO COCINA MEDITERRANEA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar las recetas más características de la cocina mediterránea, aplicando este tipo de cocina a dietas saludables.

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

INFORMACIÓN

Duración

40 h

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. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Orígenes de la cocina mediterránea
2. Clases de productos utilizados dentro de este tipo de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LA COCINA TRADICIONAL Y MODERNA

1. La cocina tradicional, clasificación, estilo y técnicas clásicas
2. La cocina moderna, clasificación, estilo y creatividad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRINCIPALES TÉCNICAS DENTRO DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Hervir y cocer al vapor
2. Freír en aceite
3. Saltear
4. Asar al horno
5. Plancha y parrilla

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS EN LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Los pescados y sus correspondencias
2. Las verduras y sus correspondencias
3. Las carnes y sus correspondencias

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CUALIDADES Y CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS DENTRO DE LA COCINA MEDITERRÁNEA

1. Clases de pescados y mariscos utilizados en la cocina mediterránea
2. Hortalizas y verduras utilizadas en la cocina mediterránea
3. Principales carnes y aves utilizadas en la cocina mediterránea

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LAS PREPARACIONES BÁSICAS. SOPAS, TENDEMIÉS Y ENSALADAS. PIZZA, PASTA, ARROZ Y COMPAÑÍA. CARNE Y PESCADO. POSTRES Y BEBIDAS

1. Entrantes
2. Sopas, potajes, cremas, huevos, arroces y pastas
3. Pescados y mariscos
4. Carnes y aves

