

HOTR05 TÉCNICAS CULINARIAS. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES: SALSAS, FONDOS, FARSAS, GUARNICIONES



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR05 Técnicas Culinarias. Elaboraciones Básicas de Múltiples Aplicaciones: Salsas, Fondos, Farsas, Guarniciones es una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso HOTR05 Técnicas Culinarias. Elaboraciones Básicas de Múltiples Aplicaciones: Salsas, Fondos, Farsas, Guarniciones pretende mejorar las habilidades del alumno en la preparación, elaboración y presentación de diversas ofertas gastronómicas mediante el uso de técnicas culinarias de múltiples aplicaciones como salsas, guarniciones, fondos, etc.

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

INFORMACIÓN

Duración	14 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. ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Conocimiento de las principales salsas básicas y derivadas usadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
2. - Española y derivadas
3. - Bechamel y derivadas
4. - Veloute y derivadas
5. - Tomate y derivadas
6. - Americana y derivadas
7. - Mahonesa (Lactonesa) y derivadas
8. - Holandesa y derivadas
9. - Bearnesa y derivadas
10. - Vinagreta y derivadas
11. Conocimiento de los principales fondos básicos y complementarios usados en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
12. - Fondos básicos
13. - Fondos blancos
14. - Fondos oscuros
15. - Gelatinas

16. - Consomés
17. - Glaces
18. - Fondos complementarios
19. - Ligazones
20. - Farsas
21. - Caldos
22. - Marinadas
23. - Adobos
24. - Escabeches
25. Conocimiento de las principales farsas y rellenos utilizadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
26. - Farsas o rellenos
27. - De carne
28. - De pescado
29. - De ave
30. Conocimiento de las principales guarniciones usadas en cocina, así como los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción y conservación
31. - Guarniciones
32. - Simples
33. - Compuestas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SUPERVISIÓN DE ELABORACIÓN DE PREPARACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
2. Conocimiento del papel del cocinero/a como figura de supervisión de los pasos de elaboración:
3. - Cantidades y peso
4. - Cocción
5. - Conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones, por parte de su equipo de trabajo
6. Identificación de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
7. Realización de las propuestas que correspondan de preparaciones básicas de múltiples aplicaciones según la oferta gastronómica
8. Supervisión de los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción, conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones en la cocina.
9. Identificación del papel del cocinero/a como figura de supervisión de los pasos de elaboración, cantidades, peso, cocción, conservación y seguridad alimentaria de preparaciones de múltiples aplicaciones

