

TEMARIO CURSO “APRENDER DESDE CERO”

DÍA 1.

CONOCIMIENTOS INICIALES:

- Equipamiento básico a tener en una cocina. Forma de manejo, limpieza y conservación.
- Términos culinarios principales.
- Conservación de alimentos.
- Tipos de corte.
- Sofritos y rehogados.
- Verduras y hortalizas. Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 2.

LA BASE:

- Fondos, caldos y fumets.
- Salsas básicas.
- Los caldos como origen de las salsas.
- Sopas y cremas.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 3.

LEGUMBRES:

- Tipos.
- Técnicas de preparación.

DÍA 4.

ARROCES:

- Tipos de arroz.
- Técnicas de preparación del arroz.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 5.

PESCADOS:

- Tipos de pescado.
- Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 6.

OTROS PRODUCTOS DEL MAR:

- Tratamientos.
- Precauciones.
- Aplicaciones prácticas en recetas.



DÍA 7.

POLLO Y AVES:

- Despiece de aves.
- Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 8.

EL VACUNO:

- Piezas que se trabajan.
- Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 9.

EL CERDO Y OTRAS GANADERÍAS:

- El cerdo y otras carnes.
- Piezas que se trabajan.
- Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 10.

HUEVOS:

- Tipos de elaboraciones.
- Técnicas de preparación.
- Aplicación práctica en recetas.

DÍA 11.

POSTRES:

- A partir de huevo.
- Con frutas.

DÍA 12.

REPOSTERÍA BÁSICA:

- Bizcochos. Rellenos habituales de tartas.
- Empleo del hojaldre.
- Empleo de la masa quebrada.
- Aplicación práctica en recetas.