

Preparación de huevos, Arroces, pastas y verduras

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 50 horas.**

➤ **Objetivos:**

Conocer los diferentes medios de clasificación de los huevos, las variedades de arroces, pastas, hortalizas y verduras efectuando diferentes preparaciones utilizando las técnicas apropiadas.

➤ **Contenidos:**

LOS HUEVOS

Introducción. Huevos pasados por agua. Huevos duros. Huevos al plato. Huevos moldeados. Huevos cocotte. Huevos mollets. Huevos escalfados (poché). Huevos fritos. Huevos revueltos. Tortillas. Huevos gelée (fríos).

SOPAS Y POTAJES

Introducción. Las cremas. El consomé. Los purés. Potajes (legumbres secas).

EL ARROZ

Anexo. Introducción. El arroz y su cocción. El arroz como guarnición. La paella. El risotto.

LAS PASTAS ALIMENTICIAS

Introducción. Diferentes tipos de pasta según su elaboración. Diferentes tipos de pasta según sus componentes, tamaño, forma y terminación. El queso y la pasta. Las pastas y sus salsas más habituales. Método para elaborar una pasta fresca al huevo. La pasta y su cocción. Otros tipos de pastas.

HORTALIZAS Y VERDURAS

Introducción. Clasificación de las hortalizas y verduras. Cómo comprar verduras y hortalizas. Conservación de verduras y hortalizas. Las verduras en la cocina. Principales cocciones. Diferentes preparaciones.

LAS PATATAS

Introducción. Variedades. La patata desde el punto de vista nutricional. Las patatas y la cocina. Conservación. Presentación en el mercado. Las patatas y su cocción. Diferentes cortes y formas.