

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Otras cocinas del mundo

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

Contenido

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
2. Características generales de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representaciones. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El Wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.