

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboraciones culinarias básicas

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación, procesos, procedimientos, modos operativos e instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.
- Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas.

Contenido

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
2. Fases de los procesos. Puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de los resultados.
3. Los sistemas de cocción como preelaboración.
4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.