

**ONZ210186 UF0066 : Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - (70 horas)**

**Objetivos:**

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

**Índice:**

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería de cocina

Utillaje de cocina y herramientas

Resumen

Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Introducción

Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.

Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis, salsas, cremas, veloutés, farsas&hellip;)

Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas

El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas

Resumen

Hortalizas y legumbres secas

Introducción

Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo

Utilización en cocina de las hortalizas. Análisis organoléptico para conocer el estado de

**ONZ210186 UF0066 : Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - (70 horas)**

conservación de las especies más comunes

Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales.

Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas

Resumen

Pastas y arroces

Introducción

Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta

Definición de arroz. Clasificación en función del tamaño del grano.

Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada

Resumen

Huevos

Introducción

Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco.

Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema

Ovoproductos y su utilización

Huevos de otras aves utilizados en alimentación

Resumen

Técnicas de cocinado de hortalizas

Introducción

Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

Freír en aceite

Saltear en aceite y en mantequilla

Hervir y cocer al vapor

Brasear

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

Resumen

Técnicas de cocinado de legumbres secas

Introducción

Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)

Importancia del agua en la cocción de las legumbres

Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbres

Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

Resumen

Técnicas de cocinado de pasta y arroz

Introducción

Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato

Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción.

Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

Resumen

**ONZ210186 UF0066 : Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - (70 horas)**

Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas.

Salsas más indicadas para su acompañamiento

Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres

Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados.

Adecuación de pastas y salsas

Platos elementales con huevos

Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos

Resumen

Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Resumen

Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Introducción

Regeneración. Definición

Clases de técnicas y procesos simples

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

El sistema cook & chill y su fundamento

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas

Resumen

**ONZ210186 UF0066 : Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. HOTR0408 - (70 horas)**