

TEMARIO - TÉCNICAS CULINARIAS

Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

1 Maquinaria, batería, utillaje

- 1.1 Características de la maquinaria utilizada
- 1.2 Batería de cocina
- 1.3 Utillaje y herramientas
- 1.4 Cuestionario: Maquinaria, batería, utillaje

2 Fondos, bases y preparación básicas

- 2.1 Composición y elaboración
- 2.2 Sofrito y sus distintas formas de preparación
- 2.3 Cuestionario: Fondos, bases y preparación básicas

3 Hortalizas y legumbres secas

- 3.1 Hortalizas
- 3.2 Propiedades nutritivas
- 3.3 Legumbres
- 3.4 Cuestionario: Hortalizas y legumbres secas

4 Pastas y arroces

- 4.1 Definición de pasta
- 4.2 Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta
- 4.3 Arroz
- 4.4 Cuestionario: Pastas y arroces

5 Huevos

- 5.1 Definición
- 5.2 Pochado o escalfado
- 5.3 Huevos de otras aves utilizados en la alimentación
- 5.4 Cuestionario: Huevos

6 Técnicas de cocinado de hortalizas

- 6.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
- 6.2 Freir en aceite
- 6.3 Saltear en aceite y mantequilla
- 6.4 Blanquear
- 6.5 Cocer al vapor

- 6.6 Hervir
- 6.7 Brasear
- 6.8 Cocción al vacío
- 6.9 Estofar
- 6.10 Gratinar
- 6.11 Aplicación de distintas técnicas de cocinado
- 6.12 Cuestionario: Técnicas de cocinado de hortalizas

7 Técnicas de cocinado de legumbres secas

- 7.1 Alubias, chicharos o judías
- 7.2 Garbanzos
- 7.3 Lentejas
- 7.4 Cuestionario: Técnicas de cocinado de legumbres secas

8 Técnicas de cocinado de pasta y arroz

- 8.1 Cocción de pasta
- 8.2 Cocción de arroz
- 8.3 Cuestionario: Técnicas de cocinado de pasta y arroz

9 Plato elementales

- 9.1 Platos y guarniciones frías y calientes
- 9.2 Platos elementales de legumbres secas
- 9.3 Platos elementales de pasta y de arroz
- 9.4 Platos elementales con huevos
- 9.5 Preparaciones frías y ensaladas
- 9.6 Cuestionario: Platos elementales

10 Presentación y decoración de platos

- 10.1 Factores a tener en cuenta
- 10.2 Cuestionario: Presentación y decoración de platos

11 Regeneración de platos preparados

- 11.1 Regeneración
- 11.2 Clases de técnicas y procesos
- 11.3 Fases del proceso de regeneración
- 11.4 Cuestionario: Regeneración de platos preparados
- 11.5 Cuestionario: Cuestionario final

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

1 Maquinaria y utillaje

- 1.1 Características de la maquinaria
- 1.2 Batería de cocina-1-
- 1.3 Utillaje y herramientas-1-
- 1.4 Cuestionario: Maquinaria y utillaje

2 Fondos, bases y preparaciones básicas

- 2.1 composición y elaboración-1-
- 2.2 Cuestionario: Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

3 Técnicas de cocinado

- 3.1 Principales técnicas de cocinado
- 3.2 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
- 3.3 Freir en aceite
- 3.4 Saltear en aceite mantequilla
- 3.5 Blanquear
- 3.6 Cocer al vapor
- 3.7 Hervir
- 3.8 Brasear
- 3.9 Cocción al vacío
- 3.10 Estofar
- 3.11 Gratinar
- 3.12 Cuestionario: Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

4 Platos elementales a base de pescados

- 4.1 Platos calientes y fríos elementales
- 4.2 guarniciones, salsas y otras preparaciones
- 4.3 Cuestionario: Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.

5 Presentación y decoración

- 5.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
- 5.2 Cuestionario: Presentación y decoración

6 Regeneración de platos preparados

- 6.1 Regeneración
- 6.2 Clases de técnicas y procesos
- 6.3 Fases del proceso de regeneración
- 6.4 Cuestionario: Regeneración de platos preparados con pescado, crustáceos y moluscos.
- 6.5 Cuestionario: Cuestionario final.

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

1 La Maquinaria

- 1.1 Características de la maquinaria-1-
- 1.2 Batería cocina
- 1.3 Utillaje y las herramientas
- 1.4 Cuestionario: La maquinaria, la batería y el utillaje

2 Composición y elaboración de los fondos

- 2.1 composición y elaboración de los fondos elaborados
- 2.2 Cuestionario: Composición y elaboración de los fondos

3 Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo

- 3.1 Fundamento de cocción
- 3.2 Asar al horno, parrilla y plancha
- 3.3 Freir en aceite-1-
- 3.4 Saltear en aceite y mantequilla
- 3.5 Qué es Blanquear

- 3.6 El Cocer al vapor
- 3.7 Qué es Hervir
- 3.8 Qué es Brasear
- 3.9 La Cocción al vacío
- 3.10 Qué es Estofar
- 3.11 Cuestionario: Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo.

4 Platos elementales

- 4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración
- 4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas
- 4.3 Cuestionario: Platos elementales

5 Regeneración de platos cocinados

- 5.1 Regeneración
- 5.2 Clases de técnicas
- 5.3 El Sistema cook-chill
- 5.4 Fases de regeneración
- 5.5 Cuestionario: Regeneración de platos cocinados.

6 Presentación y decoración de platos

- 6.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
- 6.2 Vajilla
- 6.3 Cuestionario: Presentación y decoración de platos.
- 6.4 Cuestionario: Cuestionario final

Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales

1 La Maquinaria y utillaje

- 1.1 La Clasificación
- 1.2 Cuestionario: Maquinaria y batería

2 Las Materias primas utilizadas

- 2.1 Harina
- 2.2 Levaduras e impulsores
- 2.3 El agua y sal
- 2.4 Aditivos
- 2.5 Mantequilla y otras grasas
- 2.6 Distintos tipos de azúcar y otros edulcorantes
- 2.7 Productos lácteos
- 2.8 Cacao y derivados
- 2.9 Distintos tipo de fruta
- 2.10 Almendras y otros frutos secos
- 2.11 Huevos y ovoproductos
- 2.12 Cuestionario: Las principales materias primas.

3 Preparaciones básicas de múltiples

- 3.1 Clasificación
- 3.2 Tipos de masas de bollería
- 3.3 Pastas azucaradas o secas
- 3.4 Formulación

- 3.5 Productos finales de bollería
- 3.6 Cuestionario: Preparaciones básicas de múltiples.

4 Técnicas de cocinado empleadas

- 4.1 Asar al horno, asar a la parrilla, a la plancha
- 4.2 Freir en aceite
- 4.3 Saltear en aceite y mantequilla
- 4.4 Cocer al vapor
- 4.5 Hervir
- 4.6 Cuestionario: Técnicas de cocinado empleadas.

5 Postres elementales

- 5.1 Postres y helados
- 5.2 Frutas frescas
- 5.3 Aplicación de las respectivas técnicas
- 5.4 Cuestionario: Postres elementales.

6 Regeneración de productos utilizados en la repostería

- 6.1 Masa de bollería precocida, congelada o refrigerada
- 6.2 Fermentación controlada y aletargada
- 6.3 Masa ultracongelada antes o después
- 6.4 Adaptación de las fórmulas y procesos a las técnicas anteriores
- 6.5 Anomalías, causas y posibles correcciones
- 6.6 Regeneración de masas ultracongeladas
- 6.7 Regeneración
- 6.8 Clases de técnica y procesos
- 6.9 El sistema cook-chill
- 6.10 Fases del proceso de regeneración
- 6.11 Cuestionario: Regeneración de productos utilizados en la repostería.

7 Presentación y decoración de platos elementales

- 7.1 Tipos
- 7.2 Identificación de los ingredientes propio de cada elaboración
- 7.3 Formulación de las distintas elaboraciones
- 7.4 Análisis de las anomalías y defectos
- 7.5 Conservación y normas de higiene
- 7.6 Tipos
- 7.7 Identificación de los ingredientes
- 7.8 Formulación de las distintas elaboraciones
- 7.9 conservación y normas de higiene
- 7.10 Vajilla
- 7.11 Cuestionario: Presentación y decoración de platos elementales.
- 7.12 Cuestionario: Cuestionario final.
- 7.13 Cuestionario: Cuestionario final