Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Hortalizas, Legumbres Secas, Pastas, Arroces y Huevos (UF0066)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-basicas-y-platos-elementales-con-hortalizas-legumbres-secas-pastas-arroces-y-huevos-uf0066/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos** de **70 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.
Código curso: **UF0066**
Familia Profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Descripción

UD1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

1.1 Características de la maquinaria utilizada.

1.2 Batería de cocina.

1.3 Utillaje y herramientas.

UD2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

2.2 Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas, â¦.)

2.3 Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.

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

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

UD3. Hortalizas y legumbres secas

3.1 Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.

3.2 Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

UD4. Pastas y arroces

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

4.2 Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

UD5. Huevos

5.1 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.

5.2 Huevos de otras aves utilizados alimentación.

UD6. Técnicas de cocinado de hortalizas

6.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

3.2 Freír en aceite - Saltear en aceite y en mantequilla.

3.3 Hervir y cocer al vapor.

3.4 Brasear.

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

UD7. Técnicas de cocinados de legumbres secas

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

7.2 Importancia del agua en la cocción de las legumbres.

7.3 Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.

7.4 Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

UD8. Técnicas de cocinados de pasta y arroz

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

8.2 Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

UD9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

9.1 Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.

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

9.3 Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.

9.4 Platos elementales con huevos.

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

UD10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

10.1 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.

10.2 Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

UD11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

11.1 Regeneración: Definición.

11.2 Clases de técnicas y procesos.

11.3 Identificación de equipos asociados.

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

11.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

11.6 El sistema cook-.chill y su fundamento.

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

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 70
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 11