



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 (coullís, purés, cremas, veloutés, farsas, etc.)
- 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