COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

SKU: UF0071_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución, Realizar poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales,

CONTENIDO

Tema 1. Cocina Española.
1.1. Características generales y evolución histórica
1.2. Alimentos Españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida
1.3. La Dieta mediterránea
1.4. Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española
1.5. Tapas pinchos banderillas montaditos y cocina en miniatura
1.6. La dieta mediterránea y sus características
1.7. Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos
1.8. Restaurantes españoles más reconocidos
1.9. Utilización de todo tipo de terminología culinaria

Tema 2. Cocina del Resto de Europa.
2.1. La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos
2.2. La cocina portuguesa principales características y platos más representativos
2.3. Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España

Tema 3. Otras Cocinas del Mundo.
3.1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América

3.2. Características generales de la cocina del Magreb. Platos productos y más representaciones. Menaje más característico
3.3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El Wok y sus características. Otros recipientes y utensilios