

# COCINA Y GASTRONOMÍA 1. LA COCINA MODERNA. OPERACIONES PRELIMINARES. CARTAS Y MENÚS - .



**SKU:** 11001IN

**Horas:** 65

## OBJETIVOS

- Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna.
- Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación.
- Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, los trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas.
- Identificar las formas de empleo de las salsas así como su clasificación.

## CONTENIDO

### **La cocina moderna**

Introducción.

Historia y evolución hasta nuestros días

Los principios de la cocina moderna

A propósito de la profesión de cocinero

Qué es una cocina

El circuito de los géneros en un establecimiento de restauración

Glosario

### **Operaciones preliminares**

Manejo de cuchillos

Operaciones preliminares de las verduras

Operaciones preliminares de los pescados

Operaciones preliminares de los mariscos  
Operaciones preliminares de las carnes  
Operaciones preliminares de las aves

### **Salsas y mantequillas**

Introducción  
Los fondos de cocina  
Análisis y principios de las trabazones y las salsas  
Las grandes salsas o salsas base  
Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas  
Mantequillas  
Fondos complementarios  
Glosario

### **Anexo 1:**

Terminología culinaria

### **Anexo 2:**

Vocabulario de hierbas y especias