



DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA
GRANADA 18012
tel. 900 44 22 44
fax 900 10 17 99
email info@grupo2000.es
web www.grupo2000.es



MANUAL DIDÁCTICO DE COCINA (1 VOLUMEN)

Modalidad: Distancia

IC-2338

Duración: 80 horas

OBJETIVOS:

Aprender diferentes formas de elaborar, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

CONTENIDOS:

La cocina moderna.

Operaciones preliminares.

Las entradas.

Los huevos.

Sopas y potajes.

Los arroces.

Las pastas.

Verduras y hortalizas.

Las patatas.

Salsas y mantequillas.

Los pescados.

Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.

Carnes de matadero.

Despojos.

Aves de corral.

La caza.

Canapés, sándwich y platos combinados: Los canapés. Sándwiches. Platos combinados.

Quesos.

Cocina andaluza.

Dirección y organización del departamento de cocina.

Estudio y logística sobre menús y cartas.