

## COCINA BASICA

Este es un manual moderno, práctico y muy completo, que acerca al funcionamiento interno de una cocina profesional. Desde la organización interna de los profesionales, a la descripción de sus tareas, pasando por una muestra amplia de todos los tipos de ingredientes, su compra, conservación y distintos tratamientos.

Está escrito desde una óptica tradicional de cocina internacional, describiendo las técnicas y procesos intermedios que intervienen en la mayoría de las cocinas de todo el mundo.

### CONTENIDO DEL CURSO:

Tema 1. Introducción a la cocina

Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición

Tema 3. Vocabulario

Tema 4. Las ensaladas

Tema 5. Los huevos y tortillas

Tema 6. Las sopas

Tema 7. Pastas y pizzas

Tema 8. El arroz

Tema 9. Verduras y hortalizas

Tema 10. Las salsas

Tema 11. Pescados

Tema 12. Los mariscos

Tema 13. Las carnes

Tema 14. Aves

Tema 15. Caza

Tema 16. El queso

Tema 17. Repostería