

PREPARACION DE APERITIVOS

La elaboración de aperitivos es como una gran cocina en pequeñas porciones. Hacemos extensiva esta frase que el maestro Arzak hacía a la cocina del pintxo en San Sebastián, para definir la filosofía con la que está desarrollado este manual. Es un acercamiento a los procedimientos, técnicas y aquellas preparaciones que son susceptibles de ser usadas como elementos de un aperitivo. Es un recorrido por todo el proceso, desde la recepción de los géneros hasta el acabado final y servicio, sin perder nunca la referencia del contexto en el que se desarrolla.

CONTENIDO DEL CURSO:

- Tema 1. Introducción a la cocina
- Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero
- Tema 3. Vocabulario
- Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés
- Tema 5. Sandwiches y bocadillos
- Tema 6. Las ensaladas
- Tema 7. Fiambres y ahumados
- Tema 8. Empanadas y empanadillas
- Tema 9. Quiches y tartas
- Tema 10. Mousses y pasteles
- Tema 11. Terrinas y patés
- Tema 12. Huevos y tortillas
- Tema 13. Pastas y pizzas
- Tema 14. Cocktails
- Tema 15. Arroces y verduras
- Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar
- Tema 17. El queso
- Tema 18. Pastelería