

Técnicas de cocina

CURSO DE COCINA BÁSICA PARA AYUDANTES

Contiene 54 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

Copyright 2009 ©– cubacocinarecetas.com

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LAS TÉCNICAS BÁSICAS DE ELABORACIÓN PARA DESEMPEÑAR LA LABOR DE AYUDANTE DE COCINA**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMUNICARSE EN COCINA**

3. **IDENTIFICAR LA MATERIA PRIMA Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA ELLA**

4. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR LAS RECETAS**

5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS Y LAS TÉCNICAS CITADOS EN EL CURSO**

CURSO DE COCINA BÁSICA PARA AYUDANTES

ÍNDICE:

<u>TÍTULO</u>	<u>PAGINA.</u>
TÉRMINOS CULINARIOS	4
MANEJO DE CUCHILLOS	11
CUCHILLERÍA	12
CORTE Y LIMPIEZA DE MATERIAS PRIMAS	13
LA COCCIÓN	22
GELATINAS	27
LIGAZONES	28
CALDOS CORTOS	31
CALDOS BLANCOS	32
GLASAS Y CONCENTRADOS	32
MIREPOIX	32
FARSAS Y RELLENOS	32
DUXELLES	33
MARINADAS	34
ADOBOS	35
ESCABECHES	36
SALSAS BÁSICAS DE COCINA	36
FONDOS BÁSICOS DE COCINA	48
NORMAS BÁSICAS PARA UN CORRECTO EMPLATADO	54