

Cocina Regional

La cocina es parte inseparable de la identidad cultural de cada pueblo y es expresión legítima de identidad.

COCINA CUBANA

RECETAS

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.

Contiene 76 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

- 1 CONOCER EL SURGIMIENTO DE “LA COCINA CUBANA” Y LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LOS PRINCIPALES PLATOS**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 2 IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNA DE ELLAS**
- 3 DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA CONFECCIONAR LAS RECETAS**
- 4 ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CONFECCIONAR ELABORACIONES A PARTIR DE LOS PRODUCTOS CITADOS DURANTE EL CURSO**
- 5 AMPLIAR EL ARGOT TÉCNICO MEDIANTE EL USO DE LAS DEFINICIONES CUBANAS, APOYÁNDOSE EN EL VOCABULARIO**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.	4
2. COCINA CUBANA, GENERALIDADES.	5
3. RELACIÓN DE LA COCINA CUBANA CON OTRAS MANIFESTACIONES CULTURALES.	7
4. PREPARACIONES CULINARIAS.	9
5. SOPAS.	11
6. ENTRADAS COMBINADAS CON FRUTAS.	15
7. PESCADOS Y MARISCOS.	18
8. AVES.	25
9. CERDO.	29
10. CARNE DE RES.	32
11. TASAJO.	34
12. PREPARACIONES CON VEGETALES.	35
13. POSTRES.	43
14. GALERÍA DE FOTOS.	48
15. VOCABULARIO.	70