PREPARACIÓN DE APERITIVOS. HOTR057PO

SKU: EVOL-4887-iNO-B | **Categorías:** Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	40
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Preparación de aperitivos

Objetivos

Este Curso HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS el alumno será capaz de Realizar y presentar aperitivos sencillos de elaboración básica, de acuerdo con la definición del producto.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Concepto de aperitivos.
2. Diferencias entre canapé, aperitivo y tapa
3. Cuando usar cada modalidad
4. Propiedades nutricionales de los aperitivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CANAPÉS

1. Distintos tipos, según su forma y composición.
2. Técnicas de elaboración.
3. Técnicas de decoración.
4. Técnicas de regeneración y conservación.
5. Presentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APERITIVOS VARIADOS.

1. Distintos tipos. Principales aperitivos fríos y calientes. (Empanadas y empanadillas, Quiches y tartas, Mousses y pasteles, Terrinas y patés, Huevos y tortillas, Pastas y pizzas, Cócteles).
2. Técnicas de elaboración.
3. Técnicas de decoración.
4. Técnicas de regeneración y conservación.
5. Presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA TAPA.

1. Origen.
2. Principales materias primas y preparaciones para tapas (Arroces y verduras, Pescados y mariscos, Las carnes, Aves y caza).
3. Técnicas de elaboración.
4. Técnicas de decoración.
5. Técnicas de regeneración y conservación.
6. Presentación

Tal vez pueda interesarte este curso:Curso Online de Preparación de Aperitivos y Control de Almacén

o este otro: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Síguenos en: Instagram

Tal vez te puede interesar: Cocina en Línea Fría

Síguenos en: Instagram