

# APP Preparación de aperitivos (60 Horas)

AF: 63033

## OBJETIVO

"El objetivo general de este curso es dar a conocer los fundamentos teóricos y prácticos para que el alumno y/o trabajador sea capaz de llevar a cabo una buena preparación de aperitivos.

Al finalizar este curso, el alumno será capaz de:

Conocer los principales términos de cocina, operaciones preliminares y métodos de cocción a la hora de cocinar y preparar los aperitivos.

Conocer los principales tipos de canapés y aperitivos, así como su elaboración.

Lograr una especial presentación y decoración de aperitivos.

Hacer innovaciones en la materia de preparación de aperitivos ensayando las técnicas y formas de presentación y decoración.

Conocer las distintas clases de salsas y vinagretas, siendo capaz de elaborarlas adecuadamente.

Actualizar sus conocimientos culinarios, según las nuevas tendencias en tapas de la cocina creativa o de autor."

## INDICE

### UNIDAD 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA PARA LA PREPARACIÓN DE APERITIVOS

#### INTRODUCCIÓN

#### MAPA CONCEPTUAL

#### CONTENIDO

##### 1.1 DEFINICIÓN Y ORIGEN DE LOS APERITIVOS

##### 1.2 TÉRMINOS DE COCINA

##### 1.3 CLAVES PARA OPTIMIZAR LA COMPRA

##### 1.4 OPERACIONES PRELIMINARES

##### 1.5 MÉTODOS DE COCCIÓN

#### RESUMEN

### UNIDAD 2. TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS FRÍOS Y CALIENTES

#### INTRODUCCIÓN

#### MAPA CONCEPTUAL

#### CONTENIDO

##### 1. CANAPÉS

###### 1.1. FRÍOS

###### 1.2. CALIENTES

###### 1.3. RECETAS

##### 2. ENSALADILLAS

###### 2.1. RECETAS

##### 3. FIAMBRES

###### 3.1. JAMÓN IBÉRICO

###### 3.2. TIPOS DE IBÉRICO

###### 3.3. EMBUTIDOS Y CHACINAS

##### 4. QUESOS

###### 4.1. TIPOS DE QUESOS

###### 4.2. QUESOS MÁS CONOCIDOS EN ESPAÑA

##### 5. AHUMADOS Y ENCURTIDOS

###### 5.1. SALMÓN AHUMADO

###### 5.2. BOQUERONES EN VINAGRE

###### 5.3. ANCHOAS

###### 5.4. OTROS

#### RESUMEN

## UNIDAD 3. SÁNDWICHES Y ELABORACIONES CON HUEVO

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

### 1. CÓMO ELABORAR SÁNDWICHES

#### 1.1. TIPOS DE SÁNDWICHES

#### 1.2. RECETAS

### 2. ELABORACIONES CON HUEVO

#### 2.1. FRÍAS

#### 2.2. CALIENTES

#### 2.3. SALSAS CON HUEVO Y PRECAUCIONES A TOMAR

#### 2.4. RECETAS

RESUMEN

## UNIDAD 4. LA COCINA CREATIVA EN LAS TAPAS

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

### 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA CREATIVA

### 2. COCINEROS DE TAPAS CREATIVAS

### 3. TÉCNICAS DE COCINADO

### 4. INGREDIENTES MÁS COMUNES EN LA COCINA DE TAPAS CREATIVAS

### 5. RECETAS

RESUMEN

## UNIDAD 5. SALSAS, LIGAZONES Y VINAGRETAS

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

### 1. LIGAZONES

#### 1.1. CLASIFICACIÓN DE LIGAZONES

#### 1.2. RECETAS

### 2. SALSAS

#### 2.1 CLASIFICACIÓN DE SALSAS

##### 2.1.1. SALSAS EMULSIONADAS

##### 2.1.2. SALSA DE TOMATE

#### 2.2. RECETAS

### 3. VINAGRETAS

#### 3.1. TIPOS DE VINAGRETAS

#### 3.2. RECETAS

RESUMEN

## UNIDAD 6. SUSHI

INTRODUCCIÓN

MAPA CONCEPTUAL

CONTENIDO

### 1. CORTE DEL PESCADO

### 2. COCINADO DEL ARROZ

### 3. TIPOS DE SUSHI

#### 3.1. SASHIMI

#### 3.2. NIGIRIS

#### 3.3. MAKIS

RESUMEN

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO