

APP Módulo 2 Preparación de aperitivos

AF: 33075

OBJETIVO

El objetivo general de este módulo es proporcionar los conocimientos y técnicas necesarias para conocer la preparación de aperitivos a través de técnicas de cocina creativa en tapas y canapés, así como saber aprovechar de manera óptima diferentes materias primas (chacinas, embutidos, quesos, ahumados y encurtidos) para su realización. Además se verá cómo es la elaboración de salsas, salazones y vinagretas y a su vez, se conocerá más a fondo el método de preparación del sushi y la variedad que existe del mismo. Al finalizar este módulo, el alumno será capaz de:

- Conocer a fondo la cocina creativa.
- Conocer a los cocineros referentes en técnicas creativas en tapas.
- Conocer las diferentes técnicas de cocinado.
- Saber qué ingredientes predominan en las tapas creativas.
- Reconocer las diferencias entre las ligazones, salsas emulsionadas y los tipos de vinagreta.
- Saber desenvolverse en el cocinado del sushi y sus diferentes tipos.
- Conocer los cortes de pescado y el cocinado del arroz del sushi
- Saber utilizar la soja y el wasabi en diferentes recetas.

ÍNDICE

UNIDAD 1. LA COCINA CREATIVA EN LAS TAPAS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1. Introducción a la cocina creativa
- 1.2. Cocineros de tapas creativas
- 1.3. Técnicas de cocinado
- 1.4. Ingredientes más comunes en la cocina de tapas creativas
- 1.5. Recetas

Resumen

UNIDAD 2. SALSAS, LIGAZONES Y VINAGRETAS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Ligazones
 - 2.1.1. Clasificación de ligazones
 - 2.1.2. Recetas
- 2.2. Salsas
 - 2.2.1. Clasificación de salsas
 - 2.2.1.1. Salsas emulsionadas
 - 2.2.1.2 Salsa de tomate
 - 2.2.2 Recetas
- 2.3. Vinagretas
 - 2.3.1. Tipos de vinagretas
 - 2.3.2. Recetas

Resumen

UNIDAD 3. SUSHI

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Corte del pescado
- 3.2. Cocinado del arroz

3.3. Tipos de sushi
3.3.1 Sashimi
3.3.2 Nigiris
3.3.3 Makis
3.3.4 California Roll
3.4. Soja y wasabi
3.5. Recetas
Resumen
BIBLIOGRAFÍA
GLOSARIO