

# Preparación de aperitivos

AF: 62263

## 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.

## ÍNDICE

### 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