

ESQUEMA

Cocina italiana

1. Conceptualización de la cocina italiana

1.1. Introducción a la cocina italiana

1.2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades

1.3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana

2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en la cocina italiana

2.1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas

2.2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración

3. Prelaboración de géneros culinarios de uso común en la cocina italiana

3.1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa

3.2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos

3.3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza

3.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias

4. Realización de elaboraciones elementales de la cocina italiana

4.1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta

4.2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco

5. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina

5.1. Equipamiento básico asociado

5.2. Técnicas y aplicaciones sencillas