



PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE APERITIVOS Y TAPAS

20 HORAS

MÓDULO I: INTRODUCCIÓN

Horas: 3

Contenidos Específicos:

1)INTRODUCCIÓN:

-CARACTERÍSTICAS DE LA VAJILLA Y ÚTILES PARA EL SERVICIO

- CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS ESPECÍFICOS PARA LA PREPARACIÓN DE TAPAS Y APERITIVOS.

-CONOCER LAS PRESENTACIONES MÁS FRECUENTES, TANTO NACIONALES COMO REGIONALES:

BANDERILLAS, PINCHOS, TAPAS Y CANAPÉS

-PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

-TAPAS Y APERITIVOS DE LA COCINA MEDITERRANEA

MÓDULO II: LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN TAPAS, PINCHOS, APERITIVOS Y CANAPÉS

Horas: 5

Contenidos Específicos:

1)MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN TAPAS, PINCHOS, APERITIVOS Y CANAPÉS:

-CLASIFICACIÓN GASTRONÓMICA: VARIEDADES MÁS IMPORTANTES, CARACTERIZACIÓN, CUALIDADES Y APLICACIONES GASTRONÓMICAS BÁSICAS

-CLASIFICACIÓN COMERCIAL: FORMAS DE COMERCIALIZACIÓN Y TRATAMIENTOS HABITUALES QUE LE SON INHERENTES; NECESIDADES BÁSICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN.

-MATERIAS PRIMAS MÁS UTILIZADAS EN LA ELABORACIÓN DE TAPAS, APERITIVOS Y CANAPÉS: PATÉS, QUESOS, VEGETALES, SALAZONES, AHUMADOS, SALSAS, PAN.

MÓDULO III: PREPARACIÓN DE TAPAS, CANAPÉS Y APERITIVOS

Horas: 12

Contenidos Específicos:

1) PREPARACIÓN DE TAPAS, CANAPÉS Y APERITIVOS:

-NORMAS GENERALES PARA LA ELABORACIÓN DE CANAPÉS, TAPAS Y APERITIVOS

-NORMAS GENERALES PARA EL CORTE, DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS

-ELABORACIÓN DE APERITIVOS FRÍOS O EN PLANCHA.

-UTILIDAD Y TIPOS DE ENCURTIDOS Y FRUTOS SECOS.