

Cocina española e internacional

AF: 40216

OBJETIVO

- Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.
- Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

ÍNDICE

UD1. Cocina española.

- 1.1 Características generales y evolución histórica.
- 1.2 Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
- 1.3 La Dieta mediterránea.
- 1.4 Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
- 1.5 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
- 1.6 La dieta mediterránea y sus características.
- 1.7 Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
- 1.8 Restaurantes españoles más reconocidos.
- 1.9 Utilización de todo tipo de la terminología culinaria

UD2. Cocina del resto de Europa.

- 2.1 La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
- 2.2 La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
- 2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.

UD3. Otras cocinas del mundo.

- 3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
- 3.2 Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
- 3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

