

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0914

Nombre: Otras cocinas del mundo

Duración: 25 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

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

Contenidos:

1. La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
2. Características generales de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representaciones. Menaje más característico
3. Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El Wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.