

Preparación y Presentación de Aperitivos

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: **80** horas.

❖ Objetivos:

Identificar los distintos tipos de aperitivos sencillos y canapés, analizar el proceso de elaboración, y conservación, elaborarlos y servirlos.

❖ Contenidos:

Tema 1.- Preparación y Presentación de Aperitivos y Canapés.

Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio. Preparaciones más Frecuentes: Banderillas, Pinchos, Tapas y Canapés. Aperitivos y Canapés: Tipos y Características. Materias Primas utilizadas en la Confección de Canapés: Salazones, Ahumados, Fiambres, Patés, Quesos, Vegetales, Mantequilla en Pomada, Salsas y Pan de Molde. Elaboración de Canapés. Normas Generales para el Corte, Decoración y Presentación. Elaboración de Aperitivos Fríos o en Plancha. Características y Tipos de Encurtidos y Frutos Secos.

Tema 2.- Servicio de Plancha: Sandwiches, Bocadillos, Tortitas y Tostadas.

Sandwiches y Bocadillos: Tipos y Características. Tostadas: Tipos y Características. Tortitas: Tipos y Características. Confección, Decoración y Presentación de Sandwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas. Normas Generales para Trabajar en la Plancha. Ingredientes más Utilizados en la Preparación de Sandwiches, Bocadillos, Tostadas y Tortitas: Pan de Molde, Baguettes, Fiambres, Quesos, Ahumados, Patés, Carnes, Salsas, Vegetales, Mantequilla, Mermelada, Miel, Caramelo y Masa de Tortitas. Vajilla y Útiles para el Servicio.

Tema 3.- Preparación y Presentación de Platos Combinados.

El Plato Combinado: Tipos y Características. Preparaciones más Frecuentes de este Tipo de Platos. Materias Primas utilizadas en la Elaboración de Platos Combinados: Carnes, Pescados, Mariscos, Arroces, Pastas, Huevos, Hortalizas, Vegetales y Salsas. Dietética y Nutrición. Propiedades Nutritivas, Valor Calórico y Factores Organolépticos que Determinan la Calidad de los Alimentos. Técnicas de Elaboración. La Decoración y Presentación según Producto y Servicio. Terminología Culinaria Básica Aplicada. Conservación de las Materias Primas Utilizadas. Métodos y Equipos. Máquinas y Utensilios para la Preparación. Vajilla y Utensilios para el Servicio. Limpieza de Equipos y Útiles de Trabajo.

Tema 4.- La Fuente de Soda.

Características de la «Fuente de Soda». Productos Empleados y Composición de Batidos, Limonadas y Zumos Naturales. Características de la Vajilla y Útiles para el Servicio. Características de los Helados y Composición. Copas Heladas: Tipos y Composición. Cremas y Natas Montadas: Características. Características y Servicio de los Granizados: Mazzagranti, Blanco y Negro, etc. Importancia de las Frutas en la «Fuente de Soda». Frutas más Utilizadas. Frutas Tropicales Estacionales. Características de las Salsas y Siropes. Tartas Heladas: Tipos y Características.