Paraninfo

# UF0066 - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

**Editorial:** Paraninfo
**Autor:** VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
**Clasificación:** Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
**Tamaño:** 17 x 24 cm.
**Páginas:** 260
**ISBN 13:** 9788428364713
**ISBN 10:** 8428364710
**Precio sin IVA:** $ 530.00 Mxn
**Precio con IVA:** $ 530.00 Mxn
**Fecha publicacion:** 15/03/2024

## Sinopsis

En esta nueva edición actualizada se presentan de manera clara, didáctica y con un enfoque eminentemente práctico las claves para desarrollar con éxito elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. Se abordan aspectos tan variados como maquinaria, batería, utillaje y herramientas imprescindibles para la ejecución de este tipo de platos, se estudian con detalle los fondos, bases y preparaciones básicas con estos ingredientes, así como las técnicas de cocinado y platos elementales, la presentación y decoración de los mismos sin olvidar los procesos de regeneración.
Se incluye una cuidada selección de fotografías a todo color y numerosos recursos didácticos, tales como mapas conceptuales, un completo glosario y una variada propuesta de actividades: de comprobación tipo test, de aplicación y de ampliación junto con el planteamiento de casos prácticos. Todo ello dirigido a consolidar y evaluar los aprendizajes adquiridos.
El libro está adecuado a las exigencias curriculares y normativas del Certificado Profesional de *Cocina* dentro del cual tiene encaje la unidad formativa que le da título y que a su vez forma parte del módulo formativo denominado *Técnicas culinarias.*
Por sus características, esta obra está dirigida no solo a quienes aspiran a formarse o a acreditar sus competencias en el entorno laboral de la hostelería, sino también a profesionales ya consolidados y a aficionados a la cocina en general, pues encontrarán en el libro los elementos necesarios para mejorar su

técnica y obtener resultados altamente satisfactorios.
En definitiva, se trata de un libro imprescindible para todos aquellos que, relacionados de una u otra forma con el ámbito profesional o amateur de la cocina, desean seguir integrando conocimientos y descubriendo nuevos aspectos de este apasionante mundo en el que siempre hay algo nuevo por descubrir.

**Víctor Pérez Castaño** es técnico especialista en cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es profesor técnico de Formación Profesional en la Escuela de Hostelería del IES Valle de Aller (Asturias).

# Indice

**1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos**
1.1. Características de la maquinaria utilizada
1.2. Batería de cocina
1.3. Utillaje y herramientas
Mapa conceptual
Actividades finales

**2. Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos**
2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
2.2. Otras preparaciones básicas con hortalizas y su utilización (coulis, purés, cremas, veloutés, farsas...)
Mapa conceptual
2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas
2.4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización
2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
Mapa conceptual
Actividades finales

**3. Hortalizas y legumbres secas**
3.1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado
Mapa conceptual
3.2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas
Mapa conceptual
Actividades finales

**4. Pastas y arroces**
4.1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta

Mapa conceptual

4.2. Arroz: definición. Clasificación en función del tamaño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada

Mapa conceptual

Actividades finales

**5. Huevos**

5.1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas de saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproductos y su utilización

5.2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación

Mapa conceptual

Actividades finales

**6. Técnicas de cocinado de hortalizas**

6.1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

6.2. Freír en aceite

6.3. Saltear en aceite y en mantequilla

6.4. Hervir y cocer al vapor

6.5. Bresear

6.6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades

Mapa conceptual

Actividades finales

**7. Técnicas de cocinado de legumbres secas**

7.1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)

7.2. Importancia del agua en la cocción de las legumbres

7.3. Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de la legumbre

7.4. Ventajas e inconvenientes de la olla a presión

Mapa conceptual

Actividades finales

**8. Técnicas de cocinado de pasta y arroz**

8.1. Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato

8.2. Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción

Mapa conceptual

Actividades finales

**9. Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos**

9.1. Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento

Mapa conceptual

9.2. Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres
9.3. Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas
9.4. Platos elementales con huevos
Mapa conceptual
9.5. Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos
Actividades finales

**10. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos**
10.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y plato. Otros recipientes
10.2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos
Mapa conceptual
Actividades finales

**11. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos**
11.1. Regeneración: definición
11.2. Clases de técnicas y procesos
11.3. Identificación de equipos asociados
11.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
11.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
11.6. El sistema Cook & Chill y su fundamento
11.7. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas
Mapa conceptual
Actividades finales

**Glosario**

**Comercial**
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649