

# RECETARIO DE COCINA NACIONAL, INTERNACIONAL Y COCINA CREATIVA

70  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

Al finalizar el curso, el alumno sabrá realizar las principales elaboraciones de la cocina española e internacional, conociendo y aplicando las mejores combinaciones de alimento, según sus propiedades y nutrientes. Además, conocerá la historia y el cambio en la cocina española, e identificará elaboraciones de la Nouvelle Cuisine.

## OBJETIVOS

Al finalizar el curso, el alumno sabrá realizar las principales elaboraciones de la cocina española e internacional, conociendo y aplicando las mejores combinaciones de alimento, según sus propiedades y nutrientes. Además, conocerá la historia y el cambio en la cocina española, e identificará elaboraciones de la Nouvelle Cuisine.

## CONTENIDOS

### COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL

UNIDAD 1: COCINA ESPAÑOLA: Peculiaridades de la cocina española. - Índice glucémico y dieta hipoglucemiante. - Cocina gallega. - Cocina asturiana. - Cocina de Madrid. - Cocina extremeña. - Cocina Navarra. - Cocina riojana-aragonesa. - Cocina catalana. - Cocina manchega. - Cocina andaluza. - Cocina murciana. - Cocina balear. - Cocina canaria. - Cocina vasca. - Cocina valenciana.

UNIDAD 2: COCINA INTERNACIONAL: La cocina francesa. - Cocina italiana. - Cocina china. - Cocina japonesa.

### COCINA CREATIVA- LA COCINA DE AUTOR

UNIDAD 1: COMBINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: Conceptos generales. - Los alimentos y su combinación. - Nutrientes. - Concepto de dieta equilibrada, uso clínico de los ácidos grasos. - Conceptos generales, ¿fusión o creación? La nueva cocina de autor. - Algunas recetas de autores españoles. - Alta cocina española ¿gastronomía o marketing? - Algunas recetas de Karlos Arguiñano. - Entrantes. - Salsas-guarniciones. - Pescados-mariscos. - Carnes. - Postres.