



HOTR016PO. COCINA ITALIANA.

SKU: PMAI1058

Horas [35](#)

OBJETIVOS

1. Diferenciar los productos de la cocina italiana para crear recetas en base a las especificaciones propias de estas.
2. Adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

CONTENIDO

1. Introducción a la cocina italiana (4 horas)

- 1.1. El Arte en la Cocina Italiana.
- 1.2. Zonas Gastronómicas.

2. Productos de la cocina italiana y recetas (26 horas)

- 2.1. La Pasta y Legumbres.
- 2.2. Introducción.
 - 2.2.1. Variedades.
 - 2.2.2. Recetario.
- 2.3. Carnes y Pescados.
 - 2.3.1. La Carne en Italia.
 - 2.3.2. Pescados y Mariscos.
 - 2.3.3. Recetario.
- 2.4. Los Vinos.
 - 2.4.1. Historia y Sistemas de Clasificación de los Vinos Italianos.
 - 2.4.2. Tipos de Uvas Utilizadas para la Elaboración de los Vinos Italianos.

- 2.4.3. Zonas Viticultoras Italianas.
- 2.4.4. Principales Vinos Italianos.
- 2.4.5. Maridaje.
- 2.4.6. Aperitivos, Licores y otras Bebidas Típicas Italianas.
- 2.4.7. Diccionario del Vino.

- 2.5. Verduras y Hortalizas.
 - 2.5.1. Ensaladas, Hierbas y Especias.
 - 2.5.2. Trufas y Setas.
 - 2.5.3. Las Verduras.
 - 2.5.4. La Cocina de las Verduras y Hortalizas.
 - 2.5.5. Recetario.

- 2.6. Otros Productos.
 - 2.6.1. El Cultivo del Arroz.
 - 2.6.2. La Pizza.
 - 2.6.3. Embutidos y Quesos.
 - 2.6.4. El Aceite de Oliva.
 - 2.6.5. Otros Productos.
 - 2.6.6. Recetario.

- 2.7. Glosario Bibliografía.