

PREPARACIÓN DE APERITIVOS. HOTR057PO

SKU: EVOL-4887-iNO-B | **Categorías:** [Catering](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [40](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Preparación de aperitivos

Objetivos

Este Curso HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR057PO PREPARACIÓN DE APERITIVOS el alumno será capaz de Realizar y presentar aperitivos sencillos de elaboración básica, de acuerdo con la definición del producto.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Concepto de aperitivos.
2. Diferencias entre canapé, aperitivo y tapa
3. Cuando usar cada modalidad
4. Propiedades nutricionales de los aperitivos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CANAPÉS

1. Distintos tipos, según su forma y composición.
2. Técnicas de elaboración.
3. Técnicas de decoración.
4. Técnicas de regeneración y conservación.
5. Presentación.



UNIDAD DIDÁCTICA 3. APERITIVOS VARIADOS.

1. Distintos tipos. Principales aperitivos fríos y calientes. (Empanadas y empanadillas, Quiches y tartas, Mousses y pasteles, Terrinas y patés, Huevos y tortillas, Pastas y pizzas, Cócteles).
2. Técnicas de elaboración.
3. Técnicas de decoración.
4. Técnicas de regeneración y conservación.
5. Presentación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LA TAPA.

1. Origen.
2. Principales materias primas y preparaciones para tapas (Arroces y verduras, Pescados y mariscos, Las carnes, Aves y caza).
3. Técnicas de elaboración.
4. Técnicas de decoración.
5. Técnicas de regeneración y conservación.
6. Presentación

Tal vez pueda interesarte este curso: [Curso Online de Preparación de Aperitivos y Control de Almacén](#)

o este otro: [Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

Tal vez te puede interesar: [Cocina en Línea Fría](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

