

Para matricularse en el curso ir a **MENU INICIO - MATRICULA**

Módulo 1 Cocina nacional e internacional

U.D. 1. La cocina española

1. Peculiaridades de la cocina española	9
2. Cocina gallega	14
3. Cocina asturiana	25
4. Cocina de Madrid	30
5. Cocina extremeña	34
6. Cocina de Navarra	40
7. Cocina riojana-aragonesa	43
8. Cocina catalana	51
9. Cocina manchega	56
10. Cocina andaluza	60
11. Cocina murciana	66
12. Cocina balear	70
13. Cocina canaria	74
14. Cocina vasca	77
15. Cocina valenciana	82
Ejercicios de repaso U.D. 1	85

U.D. 2. La cocina internacional

1. La cocina francesa	91
2. Cocina italiana	100
3. Cocina china	106
4. Cocina japonesa	113
Ejercicios de repaso U.D. 2	123

Módulo 2 Cocina creativa

U.D. 3. Principios básicos en la combinación de alimentos

1. Conceptos generales	131
2. Los alimentos y su combinación	132
3. Dietética y nutrición	138
Ejercicios de repaso U.D. 3	147

U.D. 4. La cocina de autor

1. Conceptos generales	153
2. La nueva cocina de autor en España	157
3. Entrantes	160
4. Salsas-guarniciones	167
5. Pescados-mariscos	172
6. Carnes	185
7. Postres	201
Ejercicios de repaso U.D. 4	215