

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

# COCINA ORIENTAL: CHINA



# DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

## DESCRIPCIÓN GENERAL

Esta formación persigue abrir la mirada de los profesionales del sector hostelero a la gastronomía procedente de Oriente, yendo más allá de las preparaciones más habituales, con una visión de una escena muy pujante pero poco conocida pero sin dejar de lado recetas de tipo tradicional que reflejan un patrimonio de siglos.

## DESTINATARIOS

Trabajadores de cocina  
en restaurantes y caterings

## DURACIÓN

8 horas

## OBJETIVO GENERAL

Familiarizarse con las propiedades, características y alimentos que caracterizan la cocina oriental y, en concreto, la cocina china.

# CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

## 01

### Cocina oriental: China

#### *Introducción*

##### *1.1 Introducción a la gastronomía china*

*La expansión de la cocina china*

*Ocho variantes culinarias*

##### *1.2 Técnicas y utensilios de la cocina china*

*Técnicas*

*Utensilios*

##### *1.3 Presentación creativa de diferentes tipos de tapas*

###### *1.3.1 Ingredientes*

###### *1.3.2 Platos populares*

*Arroz Frito*

*Cerdo agridulce*

*Pato laqueado de pekín*

*Dim Sum*

#### *Resumen*

