

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN

# COCINA ORIENTAL: TAILANDIA



# 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

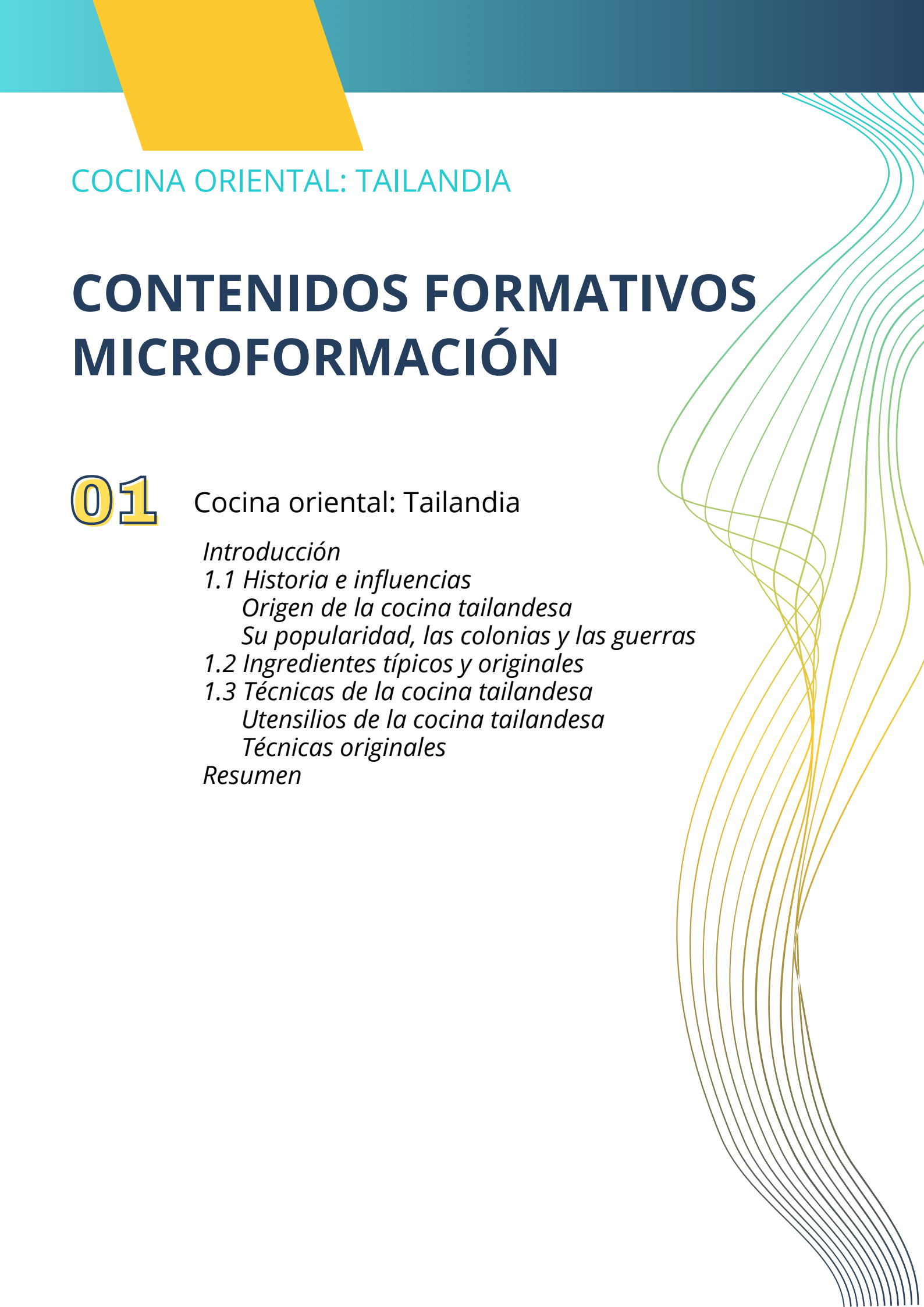
Trabajadores de cocina  
en restaurantes y caterings

## DURACIÓN

5 horas

## OBJETIVO GENERAL

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



COCINA ORIENTAL: TAILANDIA

# CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

## Cocina oriental: Tailandia

*Introducción*

*1.1 Historia e influencias*

*Origen de la cocina tailandesa*

*Su popularidad, las colonias y las guerras*

*1.2 Ingredientes típicos y originales*

*1.3 Técnicas de la cocina tailandesa*

*Utensilios de la cocina tailandesa*

*Técnicas originales*

*Resumen*

