

DESIGNAÇÃO DA UFCD: Preparação e Confeção de Cozinha Tradicional Portuguesa

CÓDIGO DA UFCD: 4673

CARGA HORÁRIA: 50 horas

Objetivos

- Elaborar fichas técnicas e capitações.
- Preparar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Confeccionar pratos da cozinha tradicional portuguesa e respetivas guarnições.
- Empratar e decorar pratos da cozinha tradicional portuguesa.
- Cumprir as normas de higiene e segurança.

Conteúdos

- Pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - Entradas e acepipes
 - Sopas, caldos, cremes
 - Peixe e marisco
 - Carne, caça e aves
 - Pratos sazonais
- Tecnologia de matérias-primas
 - Utilizações
- Receitas e fichas técnicas
 - Capitações
- Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
- Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa
 - Manuseamento e preparação de utensílios e material
 - Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa
- Técnicas de regeneração
- Controlo de qualidade do processo de fabrico

- Preparação
- Confeção
- Produtos finais
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
- Empratamento e decoração criativa
- Normas de higiene e segurança