

**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