

Cozinha Intermediária

Carga horária: 28 horas/aula Período: Noite – das 19h às 22h30 Duração: 8 dias

Carga horária: 30 horas/aula Período: Sábado – das 08h às 13h Duração: 6 dias

O estudo da Cozinha Intermediária oferece um aprimoramento de técnicas mais elaboradas e com o objetivo de contribuir com o enriquecimento das habilidades de cozinha exercitadas no módulo I de cozinha. O curso compreende a elaboração de pratos que utilizam o vasto repertório da cozinha clássica, o conhecimento de ingredientes específicos e montagens de pratos.

- **Teoria:** Recepção dos Alunos: Higiene Pessoal, Ambiental e Manipulação de Alimentos; Bases de Cozinha: Fundos, Ligações, Aromáticos, Métodos de Cocção (branquear, saltar, assar, refogar, brasear, etc).
- **Produções básicas:** Salada Oriental; Salada Caprese com Molho ao Pesto; Salada de Endívias com Salmão Defumado; Quiche de Alho Poró; Creme de Aspargos e Palmito; Filé de Frango “cordon bleu”.
- Galeto Recheado com Farofa de Maracujá; Ratatouille; Risoto al Parmegiano; Batata Duchesse; Patê de Ricota; Patê de Manjeriçã e Queijo Minas.
- Rabada com Agrião; Maminha Recheada; Arroz Branco com Brocólis; Pavê Sonho de Valsa; Bolo de Frutas com Fondant; Mousse de Maracujá.
- Pescada Assada com Ervas Frescas; Arroz Surpresa; Camarão à Provençal; Lulas à Dorê; Sardella; Alichella e Brigadeirão.
- Massa Básica para Preparo de: Mezzaluna, Raviolli e Capeletti; Molho a Putanesca; Molho a Carbonara; Molho Napolitano; Conserva de Abobrinhas; Conserva de Berinjelas.

Material Obrigatório do Aluno:

Avental e Bandana HOTEC.

IMPORTANTE:

Principalmente por se tratar de Cozinha, os alunos deverão se atentar ao traje – sob pena de não realizar a aula prática. Deverão calçar tênis (sola de borracha) ou sapato específico de cozinha (não podendo ser sandálias, chinelos, bota ou sapato de salto), blusas de manga (não podendo regata, top ou miniblusas), calça comprida (não podendo shorts, bermudas ou saias). Deverão se atentar também aos cabelos presos – se forem longos.

Observação: As produções relacionadas no conteúdo programático deste curso poderão sofrer alterações com base em orientações dos nossos professores especialistas e de acordo com a sazonalidade dos ingredientes principalmente frutas e hortaliças.

CENTRAL DE ATENDIMENTO : (11) 3246-2888



hotec.com.br



faculdadehotec



hotecfaculdade



11 94365-7494
11 97522-8912