

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes ave y caza

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes aves y caza
- Analizar poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes aves y caza; y en su caso de conservación para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales
- Analizar poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de carnes aves y caza para su uso o consumo posterior
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de carnes aves y caza de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Utilizados en las Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes Aves y Caza.

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2. Batería de cocina.
- 1.3. Utillaje y herramientas.

UD2. Fondos Bases y Preparaciones Básicas Confeccionados con Carnes Aves y Caza.

- 2.1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
- 2.2. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles tomate concassés roux mirepoix distintos aparejos verduras salsas para carnes y aves mantequillas compuestas y farsas).
- 2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes aves y caza.
- 2.5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
- 2.6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para

la obtención de fondos sopas salsas mantequillas compuestas y otras preparaciones.

UD3. Técnicas de Cocinado de Carnes Aves Caza y Despojos.

3.1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado.

3.2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies a carnes de las diferentes aves domésticas a carnes de caza y a distintos despojos.

UD4. Platos Elementales a Base de Carnes Aves Caza y Despojos.

4.1. Platos elementales más divulgados y su elaboración.

4.2. Guarniciones salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes aves caza y despojos.

UD5. Regeneración de Platos Cocinados a Base de Carnes Aves Caza y Despojos Crustáceos y Moluscos.

5.1. Regeneración: Definición.

5.2. Clases de técnicas y procesos.

5.3. Identificación de equipos asociados.

5.4. Fases de los procesos riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

5.6. El sistema cook & chill y su fundamento.

5.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes aves caza y despojos.

UD6. Presentación y Decoración de Platos.

6.1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.

6.2. Montaje y presentación en fuente y en plato.

6.3. Vajilla: características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.

6.4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.

6.5. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes aves y caza.

6.6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.