

(UF0068) Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.

Código del curso: 10188

Horas: 70

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 10188

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

Introducción

Características de la maquinaria utilizada

Batería de cocina

Utillaje y herramientas

Resumen

Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza

Introducción

Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina

Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza.

Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización

Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassé, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsa para carnes y aves, mantequilla compuestas y farsas)

Fondos y bases industriales elaborados con carnes, aves y caza

Elementos de ligazón y/o trabazón clásicos y texturizantes actuales

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras elaboraciones básicas Resumen

Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Definición. Fundamentos de la cocción. Principales técnicas de cocinado

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

Resumen

Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Platos elementales más divulgados y su elaboración

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

Resumen

Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Regeneración: Definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

El sistema cook-chill y su fundamento

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos

Aplicación práctica

Resumen

Presentación y decoración de platos

Introducción

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

Montaje y presentación en fuente y en plato

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

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

Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza

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

Aplicación práctica

Resumen

¿Qué aprenderás?

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.