

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 Bateria 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. Bateria 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. Distinta

técnicas de presentación de platos elaborados con carnes aves y caza. 6.6. Importancia de presentación y servicio del plato a su debida temperatura.

---

**criteria**

