

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

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

