(UF0068) ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.

SKU: 10188

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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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