

FICHA TÉCNICA

**Curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.
HOTR0408 - Cocina**

Horas: 70

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.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Para la identificación y utilización de la maquinaria y utillaje necesario en la elaboración de platos a base de carnes, así como para identificar las salsas y preparaciones básicas confeccionadas con carnes, que son imprescindibles en la cocina. Para la identificación y aplicación de las correctas técnicas de cocción a las diferentes carnes, su conservación y regeneración, así como las guarniciones y presentaciones más apropiadas a cada tipo de elaboración.

Otros datos:

En este manual se desarrollan puntos de gran interés sobre las diferentes técnicas de cocción y su aplicación a las diferentes piezas de carnes, atendiendo a su raza, tamaño y categoría.

Se exponen una serie de actividades de autoevaluación que facilitan la comprensión del tema y la solución de diferentes dudas.

Además, presenta una serie de aplicaciones prácticas sobre algunos casos que se puede encontrar en su lugar de trabajo.

Ofrece una serie de elaboraciones básicas y tradicionales de platos elaborados con carnes, junto con elaboraciones en las que se aplican las más novedosas técnicas de cocción y conservación de platos elaborados con carnes.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

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

- 1.1. Introducción
- 1.2. Características de la maquinaria utilizada
- 1.3. Batería de cocina
- 1.4. Utillaje y herramientas
- 1.5. Resumen

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

- 2.1. Introducción
 - 2.2. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina
 - 2.3. Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
 - 2.4. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassé, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsa para carnes y aves, mantequilla compuestas y farsas)
 - 2.5. Fondos y bases industriales elaborados con carnes, aves y caza
 - 2.6. Elementos de ligazón y/o trabazón clásicos y texturizantes actuales
 - 2.7. 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

3. Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Definición. Fundamentos de la cocción. Principales técnicas de cocinado
- 3.3. 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
- 3.4. Resumen

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

- 4.1. Introducción
- 4.2. Platos elementales más divulgados y su elaboración
- 4.3. Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos
- 4.4. Resumen

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

- 5.1. Introducción
- 5.2. Regeneración: Definición
- 5.3. Clases de técnicas y procesos

FICHA TÉCNICA

- 5.4. Identificación de equipos asociados
- 5.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 5.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 5.7. El sistema cook-chill y su fundamento
- 5.8. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos
- 5.9. Aplicación práctica
- 5.10. Resumen

6. Presentación y decoración de platos

- 6.1. Introducción
- 6.2. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual
- 6.3. Montaje y presentación en fuente y en plato
- 6.4. Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido
- 6.5. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
- 6.6. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza
- 6.7. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura
- 6.8. Aplicación práctica
- 6.9. Resumen