Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves, Caza (70 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-basicas-y-platos-elementales-con-carnes-aves-caza-uf0068/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza** de **70 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Maquinaria, batería, 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 Batería 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, borduras, 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 básicas.

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

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 Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
6.6 Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 70
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 6