

Curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (UF0068)

Modalidad: On line

Duración: 30 h.

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, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. 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.

Unidad didáctica 2. 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.

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

- 3.1 Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
 - 3.1.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
 - 3.1.2 Freír en aceite
 - 3.1.3 Saltear en aceite y en mantequilla.
 - 3.1.4 Hervir y cocer al vapor.
 - 3.1.5 Brasear
- 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.

Unidad didáctica 4. 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.

Unidad didáctica 5. 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.

Unidad didáctica 6. 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 debida temperatura.