

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA

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 concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
Elementos de ligazón 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 preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
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

Platos elementales más divulgados y su elaboración.
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

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.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS

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.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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