
PROGRAMA FORMATIVO

Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza

Código: 4475

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar carnes, aves y caza; y, en su caso, de conservación y presentación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de elaboraciones básicas a base de carnes, aves y caza.

➤ **Contenidos:**

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.

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 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 preparaciones básicas.

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.

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.

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

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

PROGRAMA FORMATIVO

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.

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.

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.