

ÍNDICE ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES AVES Y CAZA (UF0068)

TEMA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS

- Características de la maquinaria utilizada.
 - Generadores de calor.
 - Generadores de frío.
 - Generadores de fuerza o Maquinaria auxiliar.
- Batería de cocina.
- Utillaje y herramientas.

TEMA 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.
 - 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.

TEMA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado.
 - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
 - Freír en aceite.
 - Saltear en aceite y en mantequilla.
 - Hervir y cocer al vapor.
 - Brasear.
- 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.
 - Carne de vacuno o buey.
 - Carne ovina.
 - Carne porcina.
 - Carne de aves.
 - Carne de conejo.
 - Carne de caza.

TEMA 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.

TEMA 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.

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

