Paraninfo

UF0068 - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza

Editorial: Paraninfo
Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 214
ISBN 13: 9788428364720
ISBN 10: 8428364729
Precio sin IVA: $ 410.00 Mxn
Precio con IVA: $ 410.00 Mxn
Fecha publicacion: 13/03/2024

Sinopsis

En esta nueva edición actualizada se presentan de manera clara, didáctica y con un enfoque eminentemente práctico las claves para desarrollar con éxito elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza. Se abordan aspectos tan variados como maquinaria, batería, utillaje y herramientas imprescindibles para la ejecución de este tipo de platos, se estudian con detalle los fondos, bases y preparaciones básicas con estos ingredientes, así como las técnicas de cocinado y platos elementales, la presentación y decoración de los mismos sin olvidar los procesos de regeneración.

Se incluye una cuidada selección de fotografías a todo color y numerosos recursos didácticos, tales como mapas conceptuales y una variada propuesta de actividades: de comprobación tipo test, de aplicación y de ampliación junto con el planteamiento de casos prácticos. Todo ello dirigido a consolidar y evaluar los aprendizajes adquiridos.

El libro está adecuado a las exigencias curriculares del Certificado Profesional de *Cocina,* dentro del cual tiene encaje la Unidad Formativa que le da título y que a su vez forma parte del Módulo Formativo denominado *Técnicas culinarias.*

Por sus características, esta obra está dirigida no solo a quienes aspiran a formarse o a acreditar sus competencias en el entorno laboral de la hostelería, sino también a profesionales ya consolidados y a los aficionados a la cocina en general, pues encontrarán en el libro los elementos necesarios para mejorar su técnica y obtener resultados altamente satisfactorios.

En definitiva, se trata de un libro imprescindible para todos aquellos que, relacionados de una u otra forma con el ámbito profesional o amateur de la cocina, desean seguir integrando conocimientos y descubriendo nuevos aspectos de este apasionante mundo en el que siempre hay algo nuevo por descubrir.

Víctor Pérez Castaño es técnico especialista en cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es profesor técnico de Formación Profesional en la Escuela de
Hostelería del IES Valle de Aller (Asturias).

Indice

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

Mapa conceptual

Actividades finales

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

Mapa conceptual

2.3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassé, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)

Mapa conceptual

2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza

Mapa conceptual

2.5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales

Mapa conceptual

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

Actividades finales

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

3.1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado

Mapa conceptual

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

Actividades finales

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 los platos con carnes, aves, caza

y despojos
Mapa conceptual
Actividades finales

5. Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos
5.1. Regeneración: definición
5.2. Clases de técnicas y procesos
Mapa conceptual
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
Mapa conceptual
Actividades finales

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 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
Mapa conceptual
Actividades finales

Glosario

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos

ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649