

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA (Cocina) (+) (10 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

10€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

10 horas.



Programación

1 La maquinaria

- 1.1 Características de la maquinaria
- 1.2 Batería cocina
- 1.3 Utillaje y las herramientas
- 1.4 Cuestionario: la maquinaria, la batería y el utillaje

2 Composición y elaboración de los fondos

- 2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados
- 2.2 Cuestionario: composición y elaboración de los fondos

3 Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo

- 3.1 Fundamento de cocción
- 3.2 Asar al horno, parrilla y plancha
- 3.3 Freir en aceite
- 3.4 Saltear en aceite y mantequilla
- 3.5 Qué es blanquear
- 3.6 El cocer al vapor
- 3.7 Qué es hervir
- 3.8 Qué es brasear
- 3.9 La cocción al vacío
- 3.10 Qué es estofar
- 3.11 Cuestionario: técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojo.

4 Platos elementales

- 4.1 Platos elementales más divulgados y su elaboración
- 4.2 Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas
- 4.3 Cuestionario: platos elementales

5 Regeneración de platos cocinados

- 5.1 Regeneración
- 5.2 Clases de técnicas
- 5.3 El sistema cook-chill
- 5.4 Fases de regeneración
- 5.5 Cuestionario: regeneración de platos cocinados.

6 Presentación y decoración de platos

- 6.1 Factores a tener en cuenta en la presentación
- 6.2 Vajilla
- 6.3 Cuestionario: presentación y decoración de platos.