



HOTR046PO. La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias.

Sku: 35331IN

Horas: 70

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

UD1: 55 y Equipos Básicos de cocina utilizados en la Preelaboración de Carnes, Aves, Caza, y Despojos.

- Introducción.
- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Batería de cocina.
- Utillaje y herramientas.
- Ubicación y distribución.
- Última generación de 55, batería y utillaje de cocina.
- Resumen.

UD2: Área de preparación de la zona para Carnes, Aves, Caza, y Despojos.

- Introducción.
- Ubicación.
- Instalaciones.
- Instalaciones frigoríficas.
- Herramientas y 55 utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
- Resumen.

UD3: Materias Primas.

- Introducción.
- Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
- Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características.
- Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
- Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
- Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
- Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
- Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
- Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación.
- Resumen.

UD4: Regeneración de Carnes, Aves, Caza, y Despojos.

- Introducción.
- 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.
- Aplicación práctica.
- Resumen.

UD5: Preelaboración de Carnes, Aves, Caza, y Despojos.

- Introducción.

- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.
- Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.
- Resumen.

UD6: Conservación de Carnes, Aves, Caza, y Despojos.

- Introducción.
- Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
- Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- Otros tipos de conservación.
- La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
- Resumen.