



## **Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza**

**Sku:** CT0900

**Horas:** 10

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina. 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. 3. Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, verduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas). 4. Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza. 5. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales. 6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones.