

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con carnes, aves y caza. Describir las elaboraciones básicas de cocina, clasificándolas de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización.

Contenido

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.