

OBJETIVOS

- Conocer cuáles son las características de la maquinaria utilizada para las elaboraciones básicas, cuáles generan calor, frío o fuerza.
- Tener nociones de las herramientas que se van a necesitar para la preparación de estos platos.
- Qué elaboraciones básicas se pueden confeccionar con carnes, aves y caza.
- Tener nociones sobre lo que es un fondo, cómo se realiza y sus características.
- Distinguir las distintas preparaciones básicas y sus características.
- Conocer cuáles son los fondos industriales que existen actualmente en el mercado
- Aprender a preparar sopas y salsas.
- Dominar las técnicas principales para elaborar los preparados básicos.
- Dominar el fundamento de la cocción,
- Saber freír, asar, saltar, hervir y brasear.
- Aplicar cada técnica a cada tipo de carne.
- Distinguir los tipos de platos que existen y las guarniciones que se les aplican.
- Aprender la regeneración, fases de los procesos, y el sistema cook – chill.