

MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA



SKU: CT0342

Horas: 25

CONTENIDO

1. Definición. clasificación . tipos. características y valor nutricional de las materias primas elementales.
 - 1.1. Hortalizas. verduras y tubérculos.
 - 1.2. Legumbres. arroz y pastas.
 - 1.3. Huevos. lácteos y quesos.
 - 1.4. Carnes de diferentes clases. Embutidos.
 - 1.5. Pescados y mariscos.
 - 1.6. Otros.
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación. caracterización y aplicaciones. Juliana. dados y tiras.
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
 - 3.1. Salteado.
 - 3.2. Ebullición.
 - 3.3. Asado.
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales.
 - 4.1. Congelado.
 - 4.2. Envasado al vacío.
 - 4.3. Confitado en grasa vegetal y animal.
5. Lugar de conservación de materias primas elementales.
 - 5.1. En cámara.
 - 5.2. Bolsas al vacío.
 - 5.3. Botes herméticos.
 - 5.4. Congelador.
6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
 - 6.1. Al baño maría.
 - 6.2. Al vacío.
 - 6.3. Al vapor.

7. Costes de materias primas sobre su elaboración.
- 7.1. Compras y escandallos de las materias.
- 7.2. Niveles de calidad de los productos adquiridos.
- 7.3. Ofertas gastronómicas elaborables con estos productos.
- 7.4. Objetivos económicos de dichas elaboraciones.