Paraninfo

MF1053_2 - Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente



Editorial: Paraninfo
Autor: MAYTE PRADOS FERNÁNDEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 198
ISBN 13: 9788428397100
ISBN 10: 8428397104
Precio sin IVA: $ 76437.00
Precio con IVA: $ 76437.00
Fecha publicacion: 23/05/2016

Sinopsis

Para poder realizar elaboraciones culinarias a la vista del cliente de la manera más profesional posible, hemos de conocer previamente el utillaje, maquinaria y material conveniente, y aplicar con destreza las técnicas aprendidas haciendo acopio de las herramientas apropiadas para cada una de ellas.

En este manual aprenderemos a desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de equipos, géneros y demás materiales necesarios para esta tarea; por otra parte, veremos qué útiles conforman la dotación básica para realizarla y cuáles son las materias primas alimentarias de uso común. Finalmente, analizaremos el proceso de preparación y acabado de los platos a la vista del cliente, y veremos cómo prestar distintos tipos de información según nos la demanden. Cada capítulo se complementa con actividades de autoevaluación y desarrollo, cuyas soluciones están disponibles en www.paraninfo.es.

Los contenidos del libro se corresponden con los del *MF 1053_2 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente,* que pertenece al certificado de profesionalidad *HOTR0608 Servicios de restaurante,* regulado por el RD 1256/2009, de 24 de julio, y modificado por los RD 685/2011, de 13 de mayo, y 619/2013, de 2 de agosto.

M.ª Teresa Prados Fernández es profesora de ciclos formativos.

Indice

1. Utilización de equipos, utensilios y géneros para elaboraciones a la vista del cliente

1.1. Equipos, utensilios y sus características y normas básicas de utilización y limpieza:

1.2. Aprovisionamiento de géneros preparados tanto en la sala como en la cocina

1.3. Las materias primas alimentarias de uso común en la elaboración de platos a la vista del cliente: aceite, mantequilla, sal, pimienta, mostaza, nata, destilados, limón, especias y vinagre

CONCLUSIONES

AUTOEVALUACIÓN

2. Elaboraciones gastronómicas a la vista del cliente

Introducción

2.1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia

Preparación de platos a la vista del cliente

2.2. Fichas técnicas de las diferente elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos

2.2.1. Fichas técnicas de cada una de las recetas que se detallan:

2.3. Mise-en-place del gueridón para la elaboración de platos

2.4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración

2.5. Pelado de frutas y porcionado de las mismas a la vista del cliente

2.5.1. Pelado de la naranja

2.5.2. Manzanas y peras

2.5.3. Plátano

2.5.4. Piña

2.5.5. Melocotón

2.5.6. Mango

2.5.7. Sandía y melón

2.6. Presentación, decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente

2.7. Guarniciones más significativas y con nombre propio de la cocina internacional

2.8. Información y asesoramiento al cliente durante la elaboración de los platos

CONCLUSIONES

AUTOEVALUACIÓN

3. Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

3.1. El arte del desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos: pescados rosados, blancos y azules

3.1.1. Pescados

3.1.2. Moluscos: univalvos, bivalvos y cefalópodos

3.1.3. Crustáceos

3.1.4. El desespinado del lenguado

3.1.5. El desespinado del rodaballo

3.1.6. El desespinado de la lubina

3.1.7. El desespinado de la trucha y la dorada

3.1.8. El desespinado de grandes piezas

3.2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes

3.2.1. El trinchado del pollo

3.2.2. El villagodio, el châteaubriand y el roast beef

3.2.3. El carré de cordero

3.2.4. La pierna de cordero

3.2.5. Pierna de cordero y jabalí deshuesados

3.3. El cerdo y el jamón

3.3.1. Origen del cerdo

CONCLUSIONES
AUTOEVALUACIÓN

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.paraninfo.es