

Paraninfo

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



Editorial: Paraninfo

Autor: MAYTE PRADOS FERNÁNDEZ

Clasificación: Certificados de Profesionalidad > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 198

ISBN 13: 9788428397100

ISBN 10: 8428397104

Precio sin IVA: 17,31 Eur

Precio con IVA: 18,00 Eur

Fecha publicación: 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.

Índice

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 diferentes 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 guerdón 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 José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18

info@paraninfo.es www.paraninfo.es