

Técnicas Básicas

Curso del Foie Gras

paso a paso

Contiene 63 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA EL TRATAMIENTO Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL FOIE GRAS.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMPRENDER LAS RECETAS Y MÉTODOS DE PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DEL FOIE GRAS.**
3. **IDENTIFICAR LOS DISTINTOS TIPOS DE FOIE GRAS EN CUANTO A LAS DIFERENTES CALIDADES Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNO DE ELLOS.**
4. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA UN MEJOR APROVECHAMIENTO DEL FOIE GRAS.**
5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA COMPRAR Y CONSEGUIR LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD PRECIO EN EL MERCADO DEL FOIE GRAS.**

ÍNDICE

CONTENIDO	PÁGINA
El foie gras	5
El gavage	6
Producción de foie gras	7
El foie gras artesanal	7
Elección y compra del foie gras	9
Variedades de oca	10
Conservas y legislación	11
Preelaboración del foie gras para recetas frías	12
Preelaboración del foie gras para recetas calientes	13
Proceso de extracción del foie gras paso a paso	14
Elaboraciones calientes con foie gras	28
Foie gras de oca a la plancha con reducción de moscatel	29
Foie gras de oca plancha con culis de frutas y Compota de orejones	30
Escalopines de foie gras de oca con membrillo fundido y Reducción de pedro ximénes	31
Foie gras de oca al vapor con envoltura de repollo	32
Foie gras de oca bañado con espuma de patata y coronado con caviar de mujol	35
Higos confitados en vino moscatel	36
El pan acompañante ideal	37

Elaboraciones frías con foie gras	38
Mi-cuit de foie gras de pato al vacío elaboración	40
Mi-cuit al vacío de foie gras de pato, compota, culi e higos confitados	43
Mi-cuit de foie gras de pato método tradicional de elaboración	44
Mi-cuit tradicional de foie gras de pato con reducción de balsámico	47
Foie gras de pato en balotina de hojas de parra elaboración	48
Foie gras de pato en balotina de hojas de parra con sus salsas y compota	52
Chartreuse de foie gras de pato con centro de magret elaboración	53
Chartreuse de foie gras de pato con centro de magret acompañado de confitura de frutas y reducción de modena	55
Foie gras de pato confitado	56
Terrina de foie gras	59
Quenefas de terrina de foie gras	60
Otras presentaciones de elaboraciones con foie gras	61
El vino para degustar el foie gras	63