FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes
Duración: 25h
Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar y desarrollar el proceso de desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

Contenido

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.

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

3. El cerdo y el jamón.