FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0878
Nombre: Preelaboración y conservación de carnes, aves, caza y despojos.
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización Efectuar preelaboraciones necesarias para un plan de trabajo determinado, de acuerdo con la naturaleza de los géneros utilizados.

Contenidos:

1. Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.

2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes.

3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.

4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.

5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.

6. Limpieza y manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos.