

FICHA TÉCNICA

Curso: Preparación de carnes

Horas:

Objetivos:

Conocer las características que ha de tener una carne, como la composición y su definición, conocer los despojos y sus preparaciones. Clasificación de las aves de corral y las carnes de caza y su elaboración.

Dirigido a:

A las personas que trabajan en el sector de la hostelería y la alimentación, así como para las personas que quieran obtener información sobre esta materia.

Capacita para:

Para que el interesado sepa elaborar las distintas carnes, su preparación, etc.

Otros datos:

Conocerá las carnes de matadero con sus clasificaciones en el despiece y su deshuesado, el racionado, porcionado, nombres propios de las piezas, etc.

Conocerá los despojos que se emplean en la cocina y sus diferentes cocinados.

Conocerá las distintas aves de corral y su alimentación, normas que se han de tener en la compra de éstas, la preelaboración de las aves, etc.

Conocerá las carnes procedentes de la caza y las especies mas utilizadas como el despiece y su racionamiento.

Contenido Formativo:

1. Las carnes de matadero

- 1.1. Clasificación de las carnes.
- 1.2. Deshuesado, despiece.
- 1.3. Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería.
- 1.4. Despiece menor y racionado.
- 1.5. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. Métodos de cocinado.
- 1.6. Elaboración de carnes en base a diferentes criterios.

FICHA TÉCNICA

2. Despojos

- 2.1. Características a tener en cuenta para la compra.
- 2.2. Clasificación.
- 2.3. Diferentes formas de cocinado.

3. Aves de corral

- 3.1. Historia de las aves en la alimentación.
- 3.2. Clasificación.
- 3.3. Características a tener en cuenta para la compra.
- 3.4. Operaciones preliminares anteriores a la cocción.
- 3.5. Diferentes métodos de cocinado. Salsas más utilizadas.
- 3.6. Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios.

4. La caza

- 4.1. Clasificación.
- 4.2. Especies más utilizadas.
- 4.3. La calidad de la caza.
- 4.4. Despique y racionamiento.
- 4.5. Diferentes sistemas de cocinado.
- 4.6. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- 4.7. Elaboración de platos de caza.