

Categorías: Hostelería y turismo

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.

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Clases de técnicas y procesos. 3. Identificación de equipos asociados. 4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

