

# ÁREA DE PREPARACIÓN Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo. Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

## CONTENIDOS

1. Ubicación. 2. Instalaciones. 3. Instalaciones frigoríficas. 4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

