

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. Efectuar las operaciones necesarias para el proceso de conservación de este tipo de géneros.

CONTENIDOS

1. Refrigeración: instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y pieza de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. 2. La congelación: la ultra congelación y la conservación de los productos ultracongelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación. 3. Otros tipos de conservación. 4. La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas. 5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

