

# PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

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 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.

