

Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes – .

Horas

45

Acerca de este curso

Cod: 11007IN

Las carnes de matadero

Introducción.

Clasificación de las carnes

Deshuesado, despiece, Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería.

Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento.

Métodos de cocinado

Elaboración de carnes en base a diferentes criterios

Glosario.

Despojos

Introducción

Características a tener en cuenta para la compra

Clasificación

Diferentes formas de cocinado

Glosario

Aves de corral

Introducción

Historia de las aves en la alimentación

Clasificación

Características a tener en cuenta para la compra

Operaciones preliminares anteriores a la cocción

Diferentes métodos de cocinado

Salsas más utilizadas

Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios

Glosario

La caza

Introducción

Clasificación

Especies más utilizadas

La calidad de la caza

Despiece y racionamiento
Diferentes sistemas de cocinado
Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza
Elaboración de platos de caza
Glosario.

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias

¿Qué aprenderás?

- Conocer la clasificación de las carnes de matadero, caza y despojos, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de las carnes de matadero, aves, caza y despojos.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos cárnicos, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de las carnes de matadero, aves, despojos y caza.