

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Cocina y gastronomía 5. Preparación de carnes

Duración: 45 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- 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.

Contenidos

1. Las carnes de matadero

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Clasificación de las carnes
- 1.3. Deshuesado, despiece, Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería.
- 1.4. Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento.
- 1.5. Métodos de cocinado
- 1.6. Elaboración de carnes en base a diferentes criterios
- 1.7. Glosario.

2. Despojos

- 2.1. Introducción
- 2.2. Características a tener en cuenta para la compra
- 2.3. Clasificación
- 2.4. Diferentes formas de cocinado
- 2.5. Glosario

3. Aves de corral

- 3.1. Introducción
- 3.2. Historia de las aves en la alimentación
- 3.3. Clasificación
- 3.4. Características a tener en cuenta para la compra
- 3.5. Operaciones preliminares anteriores a la cocción
- 3.6. Diferentes métodos de cocinado
- 3.7. Salsas más utilizadas
- 3.8. Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios
- 3.9. Glosario

4. La caza

4.1. Introducción

4.2. Clasificación

4.3. Especies más utilizadas

4.4. La calidad de la caza

4.5. Despiece y racionamiento

4.6. Diferentes sistemas de cocinado

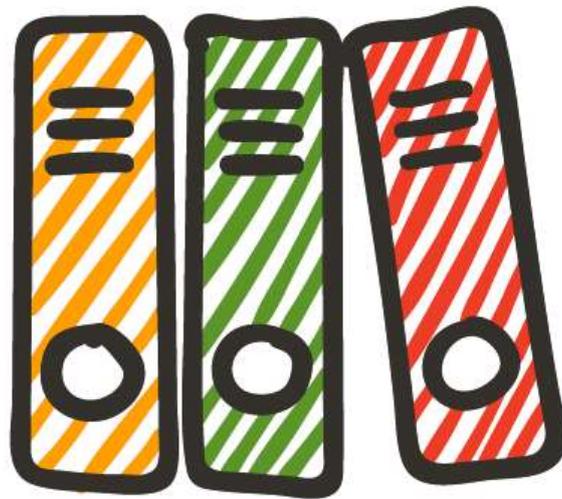
4.7. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza

4.8. Elaboración de platos de caza

4.9. Glosario.

5. Anexo 1: Terminología culinaria

6. Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com