



HOTR046PO. La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias

Sku: HOTR046PO_V2

Horas: 70

OBJETIVOS

Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, identificando las variedades y cualidades, así como las técnicas culinarias o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación,

CONTENIDOS

1. 55 Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES. AVES. CAZA Y DESPOJOS. 1.1. Clasificación y descripción según características. funciones y aplicaciones. 1.2. Batería de cocina. 1.3. Utillaje y herramientas. 1.4. Ubicación y distribución. 1.5. Última generación de 55. batería y utillaje de cocina. 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES. AVES. CAZA Y DESPOJOS. 2.1. Ubicación. 2.2. Instalaciones. 2.3. Instalaciones frigoríficas. 2.4. Herramientas y 55 utilizadas en la preelaboración de carnes. aves. caza y despojos. 3. MATERIAS PRIMAS. 3.1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación. Principales especies: Ganado vacuno. porcino. ovino y caprino. 3.2. Carne de vacuno: distintas clases. según edad. sexo. alimentación y otros factores. Características. 3.3. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características. 3.4. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo. 3.5. Carnes con Denominación Específica. Indicación Geográfica u otra denominación. 3.6. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies. 3.7. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características. Presentación comercial. El pollo. la gallina. el gallo. el capón y la pularda. Características. Distintas clases de pollo. según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado. su despiece y el foie-gras. El pavo. la gallina de Guinea y otras aves. 3.8. Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma. 3.9. Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación. 4. REGENERACIÓN DE CARNES. AVES. CAZA Y DESPOJOS. 4.1. Regeneración: Definición. 4.2. Clases de técnicas y procesos. 4.3. Identificación de equipos asociados. 4.4. Fases de los procesos. riesgos en la

ejecución y control de resultados. 4.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 4.6. El sistema cook-chill y su fundamento. 4.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes. aves. caza y despojos. 4.8. Aplicación práctica 5. PREELABORACIÓN DE CARNES. AVES. CAZA Y DESPOJOS. 5.1. Limpieza. deshuesado. corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves. 5.2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno. porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes. 5.3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina. 5.4. Descuartizado. despiece y troceado de cordero. cabrito y cochinillo. 5.5. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado. mechado. picado. en brocheta. empanado. adobo. marinadas y demás. 5.6. Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos. 6. CONSERVACIÓN DE CARNES. AVES. CAZA Y DESPOJOS. 6.1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes. aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. 6.2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación. 6.3. Otros tipos de conservación. 6.4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas. 6.5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes. aves. caza y despojos. aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.