



## Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

**Sku:** CT0835

**Horas:** 17

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración 2. Tratamientos característicos de las materias primas 3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones 3.1. Hortalizas 3.2. Pescados 3.3. Carnes 4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución 4.1. Carnes 4.2. Huevos 4.3. Pescados y mariscos 4.4. Vegetales 5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados 5.1. Elaboración de jamones 5.2. Elaboración de embutidos 5.2. Despiece de la canal