



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