



Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos

Sku: CT0898

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado. 2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies. a carnes de las diferentes aves domésticas. a carnes de caza y a distintos despojos.