



## Platos cocinados y conservas cárnicas

**Sku:** CT1330

**Horas:** 16

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Técnicas de cocimiento. guisado y asado. 2. Equipos y condiciones de operación. 3. Operaciones de empanado. rebozado. relleno y otras de montaje y composición. 4. Platos preparados: Clasificación y características. 5. Conservas cárnicas: Clasificación y características. 6. Operaciones de elaboración de platos preparados. 7. Operaciones de elaboración de conservas cárnicas. 8. Métodos de conservación. 9. Otros derivados cárnicos. 10. Técnicas de cocina. 11. Equipos de cocina industrial. 12. Gelatinas y sucedáneos.