

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar y desarrollar el proceso de desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

CONTENIDOS

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón.