

Área de preparación y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos y en función de su rendimiento óptimo
- Analizar las carnes, aves, caza y despojos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

CONTENIDOS

1. Ubicación.
2. Instalaciones.
3. Instalaciones frigoríficas.
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.