

Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza

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.

Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes carnes, aves, caza y despojos realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.

Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de carnes, aves, caza y despojos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenidos

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

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Ubicación

Instalaciones

Instalaciones frigoríficas

Herramientas y maquinaria utilizada en la preelaboración de las carnes, aves, caza y despojos

Resumen

Materias primas

Introducción

Carne

Carne de vacuno

Carne de ovino y caprino

Carne de porcino

Carnes con denominación específica, indicación geográfica u otra denominación

Clasificación comercial: formas de comercialización

Aves de corral

Caza

Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

Resumen

Regeneración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Regeneración: definición

Clases de técnicas y procesos

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Resumen

Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de distintas reses y aves

Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y utilización gastronómica.

Cortes resultantes

Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en la cocina

Descuartizado, despiece y troceado del cordero, cabrito y cochinillo

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás

Limpieza manipulación en crudo de las distintas vísceras y despojos

Resumen

Conservación de carnes, aves, caza y despojos

Introducción

Conservación

Refrigeración

La congelación

Otros tipos de conservación

La conservación en cocina: los escabeches y otras conservas

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos,

aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Resumen

