

# PREPARACIÓN DE CARNES

50  
HORAS

## DESCRIPCIÓN

---

Conocer la definición de carne, su composición y características, los métodos de cocción, salsas y guarniciones mas adecuados para su preparación, clasificar los despojos y su utilización y aprender a clasificar las aves de corral y características de la carne de caza y su forma correcta de elaboración.

## OBJETIVOS

---

Conocer la definición de carne, su composición y características, los métodos de cocción, salsas y guarniciones mas adecuados para su preparación, clasificar los despojos y su utilización y aprender a clasificar las aves de corral y características de la carne de caza y su forma correcta de elaboración.

## CONTENIDOS

---

UNIDAD 1: LAS CARNES DE MATADERO: Introducción. - Clasificación de las carnes. - Deshuesado, despiece. - Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería. - Despiece menor y racionado. - Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. - Métodos de cocinado. - Elaboración de carnes en base a diferentes criterios.

UNIDAD 2: DESPOJOS: Introducción. - Características a tener en cuenta para la compra. - Clasificación. - Diferentes formas de cocinado.

UNIDAD 3: AVES DE CORRAL: Introducción. - Historia de las aves en la alimentación. - Clasificación. - Características a tener en cuenta para la compra. - Operaciones preliminares anteriores a la cocción. - Diferentes métodos de cocinado. - Salsas más utilizadas. - Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios.

UNIDAD 4: LA CAZA: Introducción. - Clasificación. - Especies más utilizadas. - La calidad de la caza. - Despiece y racionamiento. - Diferentes sistemas de cocinado. - Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. - Elaboración de platos de caza.