

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# DESCUBRIENDO EL MUNDO DE LAS CARNES

## Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

## Objetivos:

Introducción al mundo de la carne

Identificación y calidad de la carne antemortem. (vida, alimentación, razas, D.O.I.G.P, sacrificio)

Comercialización y conservación postmortem..

Identificación y fraccionamiento de la carne (caza, conejo, cordero, cerdo, ternera, añojo)

Fraccionamiento con nombre propio.

Técnicas de conservación de la carne dependiendo de su origen.

Elaboración de platos de la cocina internacional.

Elaborar sopas clásicas y utilizar en ellas las técnicas de clarificación por medio de clarif

Realización de recetas donde la técnica a utilizar es el hervido, muy diferente a las técnicas tradicionales en la carne

Utilización de diferentes tipos de carne para observar la diferencia entre su terneza y las diferentes técnicas de cocinado aplicadas sobre ellas.

Realización de bizcochos como acompañamiento de carnes.

Utilización de técnicas tradicionales en un mismo genero, como la diversificación de técnicas modernas a baja temperatura, a presión etc.

Manipulación y elaboración de carne de caza mayor, para observar las texturas ideales para su consumo.

Realización de bizcochos como acompañamiento de carnes.

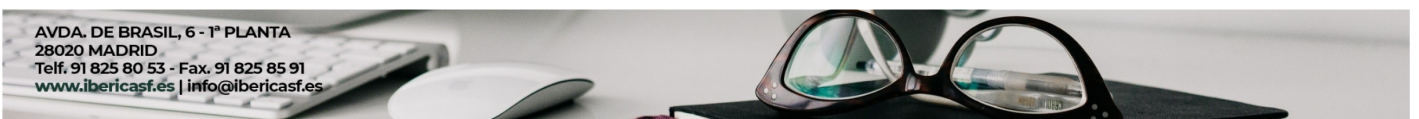
Realización de platos en dos cocciones.

Fraccionamiento del cordero y piezas de aprovechamiento del mismo, desde el propio deshuesado, rellenos, coronas, balotinas, galantinas, chuletas y asado y caldereta tradicional..

Preelaboración del conejo, deshuesado y partes que lo componen, cocinado a baja temperatura previamente rellenas. Elaboración de chuletitas de conejo y posterior elaboración..

Presentación de los platos estéticamente.

## Contenidos:



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## DÍA 1

Oxtail-soup-clear  
Consomé clarificado  
Carbonada flamande  
Blanqueta de ternera a la antigua  
Salteado de ternera al curry  
Pastel de carrilleras de ternera con setas y nueces

## DÍA 2

Lomo de corzo asado con castañas  
Rabo de toro limpio en crepineta y veloute de garbanzos  
Ensalada de quinoa con carpaccio de solomillo y vinagreta de miel  
Carrilleras de cerdo estofadas al vino de Oporto con puré de calabaza y patata microvegetales  
Royal de foie con tartar de corzo en canelón de boletus  
Solomillo en dos cocciones (vacío, parrilla)

## DÍA 3

Balotina de cordero  
Caldereta de cordero extremeña  
Pierna de cordero con salsa agridulce y cebolletas  
Rable de conejo mar y montaña con crema de zanahoria  
Conejo con salsa de café y chuletillas al ajillo  
Chuletillas villaroy/corona de cordero asada

