

TRATAMIENTO DEL VACUNO Y DEL OVINO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

- Que los alumnos aprendan a diferenciar los diferentes tipos de piezas en el vacuno, ovino y porcino y la utilización culinaria de cada una de las piezas o partes.
- Técnicas culinarias idóneas para piezas de uso poco común en hostelería.
- Realización de técnicas culinarias clásicas y su comparativa con las nuevas técnicas culinarias modernas, como el cocinado a baja temperatura, las salazones previas, etc
- Utilización de piezas provenientes de la sala de despiece y su utilización directa en cocina.
- Presentación de las distintas elaboraciones de carnes para su visualización y estética del plato.

Contenidos:

TRATAMIENTO DEL VACUNO

PREELABORACIÓN DEL VACUNO

SACRIFICIO Y OPERACIONES DE MATADERO

ESQUEMA DE DESPIECE Y LA PREELABORACIÓN DE UNA MEDIA CANAL, INDICANDO LOS CORTES Y OPERACIONES DE DESPIECE HABITUALES Y DEFINIENDO LAS PIEZAS CON DENOMINACIÓN

Cortes del vacuno mayor

Definición de piezas con denominación

Cortes del vacuno menor

Definición de piezas con denominación

Los subproductos

TRATAMIENTO CULINARIO DEL VACUNO: TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS. EJECUCIÓN. RESULTADOS

Factores que hay que tener en cuenta al aplicar cada una de las técnicas de cocinado del vacuno

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Técnicas culinarias idóneas
Técnicas de conservación de la carne

TRATAMIENTO DEL OVINO

PREELABORACIÓN DE LA CARNE OVINA

SACRIFICIO Y OPERACIONES EN EL MATADERO

PREELABORACIONES DEL OVINO. EJECUCIÓN. SACRIFICADO.

OPERACIONES EN MATADERO. ESQUEMA DEL

DESPIECE Y LA PREELABORACIÓN DE UN CORDERO, INDICANDO CORTES Y OPERACIONES DE DESPIECE HABITUALES Y DEFINIENDO LAS PIEZAS CON DENOMINACIÓN.

Transporte e inspección sanitaria

Sacrificio y faenado

Inspección sanitaria post mortem

Oreo y maduración

Desguace

Piezas con denominación propia

TRATAMIENTO CULINARIO DEL OVINO. TÉCNICAS CULINARIAS IDÓNEAS

Factores que hay que tener en cuenta al aplicar cada una de las técnicas de cocinado.

Técnicas culinarias

Esquemas de ejecución de elaboraciones culinarias básicas