DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

SKU: CT0348
Horas: 25

CONTENIDO

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.
1.1. Pescados rosados. blancos y azules.
1.2. Moluscos: univalvos. bivalvos y cefalópodos.
1.3. Crustáceos.
1.4. El desespinado del lenguado.
1.5. El desespinado del rodaballo.
1.6. El desespinado de la lubina.
1.7. El desespinado de la dorada.
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
2.1. El trinchado del pollo.
2.2. El villagodio y el chateaubriand.
2.3. El carré de cordero.
3. El cerdo y el jamón.
3.1. Origen del cerdo.
3.2. Elaboración del jamón.
3.3. Diferentes tipos de jamón.
3.4. Partes del jamón.
3.5. Corte del jamón.
3.6. La paletilla de cerdo y sus características.