



TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

SKU: CT0898

Horas [9](#)

CONTENIDO

1. Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado.
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies. a carnes de las diferentes aves domésticas. a carnes de caza y a distintos despojos.