

DESESPINADO DE PESCADOS, MARISCOS Y TRINCHADO DE CARNES

SKU: EVOL-4795-VNO-B | **Categorías:** [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Analizar y desarrollar el proceso de desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes.

Contenidos

1. El desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.
2. El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.
3. El cerdo y el jamón.

