

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

RECURSO 1

A continuación tienes un breve apunte en relación a la preelaboración y elaboración de las aves. Léelo con detenimiento y envía al correo electrónico maria.garmun.1@educa.jcyl.es aquellas dudas que te hayas surgido durante su lectura.

AVES

Se consideran aves todos los volátiles sanos, en sus distintas especies y clases, domésticas y silvestres, autorizadas en la alimentación humana.

Se entiende por aves de abasto: la gallina, el pavo, el pato, la oca, la pintada, la paloma, la perdiz, la codorniz y el faisán entre otras. Excluimos de este apartado las aves de caza y las de caza de granja.

Tipos de presentación en el mercado:

Por su sistema de conservación para su presentación en el mercado las aves se clasifican en:

- ✓ Canales frescas
- ✓ Canales refrigeradas
- ✓ Canales congeladas

Deben estar siempre identificadas con su correspondiente marchamo o distintivo sanitario con el número de registro del matadero de procedencia

Clasificación de gallinas y pollos:

- ✓ Picantones
- ✓ Coquelletes
- ✓ Pollos de grano
- ✓ Pollos de corral
- ✓ Pollos
- ✓ Gallos
- ✓ Gallinas
- ✓ Pulardas
- ✓ Capones

Preparación de las aves:

Este proceso comprende las manipulaciones permitidas por la normativa para que se efectúen en las aves de forma previa a su puesta en venta y a su posterior cocinado. Comprende las siguientes operaciones:

Desplumado en frío o en caliente, previa inmersión o no en agua o en un determinado líquido con sustancias autorizadas.

Evisceración.

Lavado del ave entera con agua potable y eliminación de residuos, las sustancias extrañas y las posibles manchas de sangre.

Oreo natural o refrigerado durante el tiempo necesario hasta que las carnes adquieran la madurez necesaria.

Troceado. Esta última operación es la que podemos realizar en la cocina.

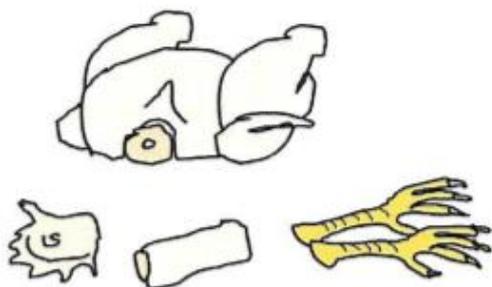
Limpieza de un ave:

1. Estirar el ave cogiéndola de las patas y el cuello y ponerla sobre una llama para chamuscar las plumas que tenga

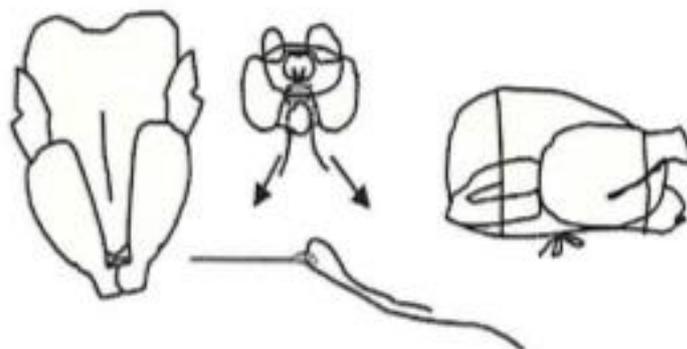
	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	



2. Retirar las plumas que queden con una puntilla.
3. Vaciar el interior, de buche, la molleja, los pulmones y limpiar la grasa.
4. Lavar y escurrir.
5. Cortar la cabeza, el cuello y las patas.



6. Quitar las uñas a las patas y lavar las patas. Retirar la piel del cuello y reservar el cuello y las patas para los fondos.
7. Bridar para asar, brasear o hervir, con aguja e hilo sujetando los muslos enganchándolos con la piel.



Métodos más habituales de cocinado:

Asado:

Aplicación fuerte de calor para que la pieza quede dorada en el exterior y tierna y jugosa en el interior.

Este método distingue 3 variedades:

- En espetón: para aves enteras. Se asan en grandes espetones giratorios regándolas con su propio jugo. La corteza queda dorada y crujiente.
- En el horno: para aves enteras. Se colocan con la pechuga hacia abajo y una vez transcurridos 20 minutos se da la vuelta y se van regando con su propio jugo.
- En plancha o en parrilla: para aves enteras, abiertas por la mitad o troceadas. Deben hacerse bien a excepción del magret de pato que únicamente se marca.

Salteado:

	C.E.P.A. EL TIEMBLO (ÁVILA)	CURSO 2019/20 
	CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD ECYL: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	

Indicado para aves troceadas. Se doran en un poco de aceite caliente y se terminan de cocinar con vino o salsa e ingredientes aromatizantes.

Distinguimos 3 variantes:

- Frito: deben enharinarse las piezas para que no salte el aceite al freírlas. Las piezas no deben ser muy grandes porque tardan en hacerse.
- Hervido: se parte de agua fría con elementos aromatizantes (puerro, zanahoria...) para que quede un caldo sustancioso que acompañe al ave.
- Breseado: se emplea para piezas duras como las perdices o gallina. Tenemos que dorar la pieza y acompañarla con cebolla, ajos, vino blanco y agua. Dejar cocer hasta que esté tierna. Esta es la base, por ejemplo, de la gallina en pepitoria.