
Para matricularse Ir A **MENÚ INICIO - MATRÍCULA**

Tema 1.- Preparación en Crudo y Conservación de Vegetales

1. Las Hortalizas	7
2. Las Legumbres	53
3. Presentación de las Hortalizas y Legumbres	66
Ejercicios	77
Solucionario	79

Tema 2.- Preparación en Crudo y Conservación de Pescados y Mariscos

1. El Pescado	83
2. Los Crustáceos	106
3. Los Moluscos, Gasterópodos y Cefalópodos	114
4. Otros Animales Acuáticos	129
Ejercicios	133
Solucionario	137

Tema 3.- Preparación en Crudo y Conservación de Carnes, Aves y Caza

1. Aves de Corral y de Caza	141
2. Caza de Pelo	166
3. La Carne	172
4. La Ternera, la Vaca y el Buey	185
5. Descripción y Empleo de las Diferentes Piezas de Carne	197
6. El Cerdo	203
7. El Cordero y el Cabrito	211
8. Las Vísceras, Despojos y los Embutidos	218
Ejercicios	246
Solucionario	253