



Culinary Art's School

AVES





## AVES

El grupo incluye pollos, pavos, patos, ocas y palomos. La composición física y química de las aves es similar a la de las carnes pero hay dos diferencias dignas de mencionar:

- ✓ **Tienen poca pigmentación.**
- ✓ **Rigor mortis desaparece unas 4 horas después de muertas.**

Hay distintas categorías que intervienen en la clasificación de las aves; estas son:

Tipo.-	Pollo o pato etc.
Clase.-	Edad y sexo del ave.
Estilo.-	Limpieza y procesamiento en el ave.
Estado.-	Se encuentran refrigeradas o congeladas.
Las aves refrigeradas pueden ser llamadas "frescas".	

# PREPARACIÓN AVES

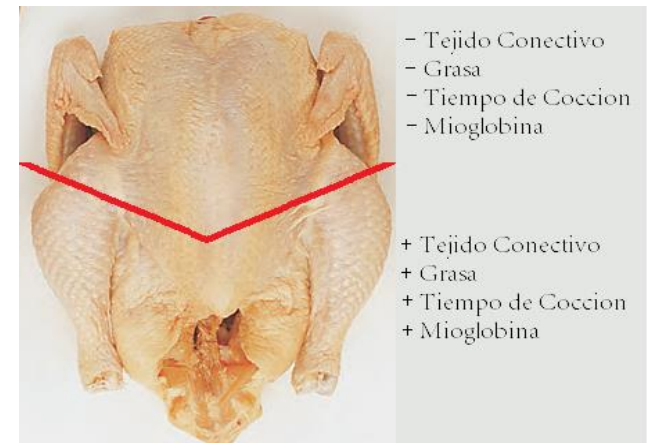
Requiere atención especial a la temperatura, para destruir bacterias potencialmente peligrosas.

Temperatura mínima: 74° C.

No se deberán ver zonas rojas en las articulaciones o en los huesos. Excepto el pato salvaje, requiere poco cocido.

- ✓ Para aves jóvenes: Hervir, Freír, Saltear y Asar.
- ✓ Para aves más viejas: Estofar, Hervir o Escalfar y Cocinar al vapor.

Independientemente del método de cocción elegido la temperatura interna es preferible tomarla en la pierna y no en la pechuga.





# ALMACENAMIENTO

El almacenamiento y manejo apropiado de las aves es crítico.

Descongelar las aves antes de cocinarlas, excepto para estofados.

El mejor método de descongelación es bajarlo a refrigeración (3 h / kilo).

Las aves frescas pueden ser conservadas máximo 2 días.

Antes de refrigerar separar los órganos internos.



# RECEPCIÓN

RECEPCIÓN DE PROTEÍNA ANIMAL		
	ACEPTAR	RECHAZAR
OLOR	Neutro	Ácidos Putrefactos
COLOR	Característico de cada tipo de ave	Verde en puntas de extremidades Blancos muy pálidos Coloración de puntos negros
TEXTURA	Firme	Babosidad, Abierta o rota
EMPAQUE	Auto drenaje Hielo picado (4° C)	Inflado, Roido, Roto, Sin fecha de elab./ cad. Marca de agua, entre otros



Culinary Art's School

# CLASIFICACIÓN

## POLLOS

---

- ☐ Broiler
- ☐ Campero / Label
- ☐ Picantón
- ☐ Capón
- ☐ Pularda
- ☐ Pintada

## PATOS - OCAS

---

### PAVOS

---

### AVESTRUCCES

---

### PERDIZ

---

### CODORNIZ

---

### PALOMA

---

### PICHÓN

---

# PROCESAMIENTO

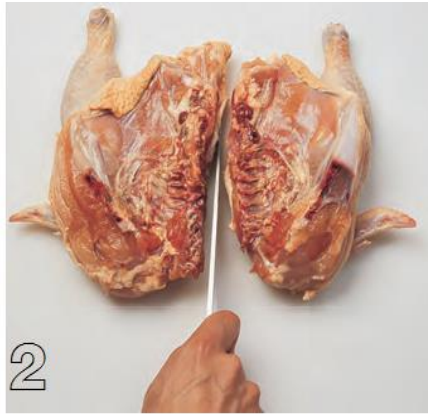
## DESHUESE





# PROCESAMIENTO

## DESPRESE



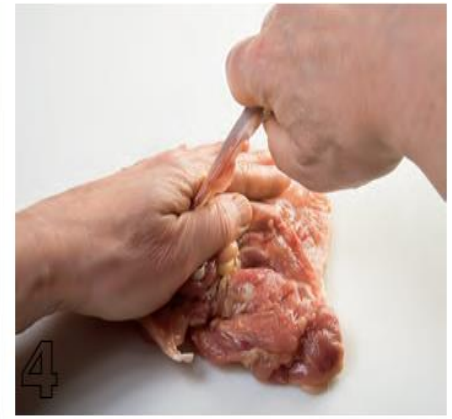
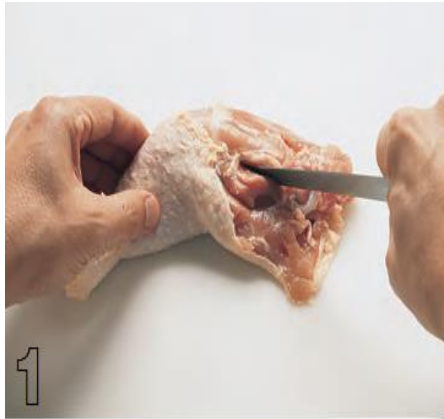




CulinaryArt'sSchool

# PROCESAMIENTO

## RELLENO





CulinaryArt'sSchool

# ESTRUCTURA



## OTRAS AVES

### PALOMA / PICHÓN

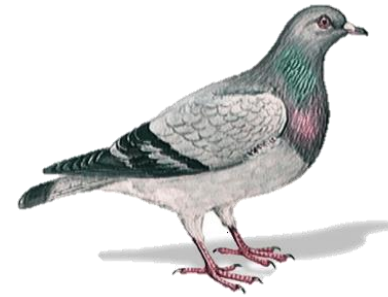
T. I. M.: 74° C

Carne Roja

Términos en pechuga: medium rare, medium

Sacrificio Paloma: 45 días con peso de 500 g.

Sacrificio Pichón: 28 días, 12 – 18 horas en ayunas.



### PAVOS



T. I. M.: 74° C

Carne Blanca

T. O.: 76° C / NO Términos

Crecimiento mas rápido, mas proteína, menos colesterol y grasa que el pollo.

Sacrificio a las 16 semanas.



CulinaryArt'sSchool

## OTRAS AVES

### AVESTRUCES

T. I. M.: 74° C

Carne roja

Términos en pechuga: medium rare, medium

Poco musculo

Sacrificio 12 meses con peso de 100 Kg.



### PERDIZ



T. I. M.: 74° C

Carne roja

Términos en pechuga: medium rare, medium

Escaso colesterol, 106 Kcal/100 g. Proteína: 23 g/ 100 g.

Grasa: 1,6 g/ 100 g.

Sacrificio 30 días con peso de 500 g.



CulinaryArt'sSchool

## OTRAS AVES

### PATOS - OCAS

T.I.M.: 74° C

Carne roja

Términos en pechuga: medium rare, medium

Crianza de 100 días, mejor carne a los 140 días.

Sacrificio Patos: 4-6 Kg.

Sacrificio Ocas: 5-7 Kg.

Razas Patos: Pekin, Barbarie, Mulard

Mulard: Pato híbrido (mezcla de las otras dos razas),  
obtención del foie gras y magret. (pato de engorde)





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París  
[info@culinaryartschoolecuador.com](mailto:info@culinaryartschoolecuador.com)  
(593-2) 246 6975 / 224 1288