

Módulo: Separação e Corte das Peças do Quarto Posterior do Bovino

Carga Horária: 25 horas

Objetivos

- Efectuar a separação e corte das peças do quarto posterior do bovino.

Conteúdos

- Princípios básicos de higiene e técnicas de separação e corte do quarto posterior do bovino;
- Divisão das peças do ¼ posterior do bovino;
- Divisão da alcatra;
- Divisão da chã de fora;
- Divisão da aba descarregada;
- Corte de bife das peças de 1.ª categoria do ¼ posterior do bovino;
- Corte dos bifes do pojadouro;
- Corte dos bifes da rabadilha;
- Corte dos bifes do cheio da alcatra;
- Corte da folha da alcatra;
- Corte de bifes das peças de categoria extra do bovino;
- Corte dos bifes da vazia;
- Corte dos bifes do lombo;
- Preparação das peças para assar de 1ª categoria do ¼ posterior do bovino;
- Preparação da ponta da alcatra;
- Preparação dos nervos do ganso;
- Preparação da chã de fora (propriamente dita);
- Corte da aba descarregada do bovino;
- Corte da aba grossa;

- Corte da aba delgada;
- Corte do chumbão da perna do bovino;
- Divisão da aba descarregada com osso do bovino;
- Corte da aba delgada com osso do bovino;
- Corte do chumbão da perna com osso do bovino;
- Corte das costeletas da vazia do bovino;
- Preparação da carne de bovino para a venda;
- Estimativa dos quartos de carcaça do bovino;
- Exposição da carne na vitrina refrigerada;
- Boas práticas de higiene, segurança e saúde no trabalho.