

Caza

Libreta: Técnicas de Cocina

Creado: 30/04/2018 20:34

Actualizado: 30/04/2018 20:34

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/assets/caza.pdf>

CAZA

Es una de las fuentes de alimentación más antiguas que existen. Los animales le daban al hombre su carne como alimento, pieles para protegerse del frío y herramientas que fabricaba con sus huesos. Durante la Edad Media sólo tenían derecho a cazar el rey y los nobles. En el s. XVI se utilizan las técnicas de caza con halcón y perros. Se empiezan a utilizar las armas de fuego. Posteriormente, se crean reglamentos para determinar los periodos de veda y proteger las especies. A la vez, se inicia la cría de la caza menor en granjas que, aunque no pueda compararse en cuanto a calidad y sabor, permite disponer de éstos animales todo el año a un precio más asequible.

Tipos y Variedades

La caza se divide en:

- Caza de Pelo:

Que puede ser tanto caza mayor, como menor.

- Caza de Pluma:

La cual sólo es menor.

CAZA DE PELO

El Jabalí

Caza mayor. Su carne es más jugosa que la de los venados, debido a un mayor contenido en grasa. La de los animales abatidos en la época de celo (noviembre y diciembre) tiene un olor y un sabor fuerte y desagradable, que ni siquiera la congelación ni los adobos pueden disimular. El jabalí está sujeto al control de triquinosis, que debe figurar con un sello impreso en la cara interior de las patas, de la falda y del costillar.
