

# CONDIMENTOS, ESPECIAS, ADITIVOS EN PREPARADOS CARNICOS FRESCOS.

---

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

## CONTENIDOS

1. Aditivos. 2. Especies. 3. Condimentos.

