

LABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS.

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CONTENIDOS

1. Características y reglamentación. 2. El picado y amasado. 3. La embutición. 4. Atado o grapado. 5. Dosificación de masas para hamburguesas. 6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas. 7. Maceración de productos cárnicos frescos. 8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.

