

Salazones y adobados cárnicos.

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos: adobados, salazones, curados, consiguiendo la calidad e higiene requeridas. Tomar muestras durante y al final del proceso a fin de verificar que la calidad del producto es conforme a las especificaciones establecidas.

CONTENIDOS

1. Características y reglamentación.
2. Definición, tipos.
3. Categorías comerciales y factores de calidad.
4. Proceso de elaboración.
5. La sal, su acción sobre los productos, actividad de agua.
6. La salazón seca.
7. La salmuerización.
8. Adobos.

