



Condimentos, especias, aditivos en preparados carnicos frescos.

Sku: CT0057

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Aditivos. 1.1. Concepto y clasificación general. 1.2. Normativa de uso en charcutería: listas positivas. dosis. 1.3. Acción. propiedades y toxicidad. 2. Especias. 2.1. Tipos más utilizadas. características. función. 2.2. Manejo y conservación. 3. Condimentos. 3.1. Relación de condimentos más utilizados. 3.2. Propiedades y acción.