



Elaboración de preparados cárnicos frescos.

Sku: CT0059

Horas: 13

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Características y reglamentación. 1.1. Definición. clases. 1.2. Clasificación de preparados: salchichas. chorizos frescos. hamburguesas. albóndigas. 1.3. Formulación. 1.4. Proceso de elaboración. 2. El picado y amasado. 2.1. Fundamentos. 2.2. Alteraciones y defectos por picado inadecuado. 3. La embutición. 3.1. Concepto y técnicas. parámetros. 3.2. Alteraciones y defectos por embutición incorrecta. 4. Atado o grapado. 4.1. Con cuerda. utilización de grapas. 4.2. Técnicas. 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.