



## **Materias primas y auxiliares en la elaboración de preparados cárnicos**

**Sku:** CT0062

**Horas:** 19

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. La carne según destino y valoración. 2. Despojos comestibles utilizados en charcutería. 3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas. 4. Las grasas. utilidad y conservación para preparados cárnicos. 5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería. 6. Tratamientos previos de la carne. grasas y despojos: presalado. enfriamiento. condimentaciones previas. 7. Las tripas. 7.1. Función. propiedades. 7.2. Clasificación: naturales y artificiales. tipos y características. 8. Otras materias auxiliares: cuerdas. grasas. cintas. aceites.