



Fermentación o maduración de curados y salazones carnicos

Sku: CT1317

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos. 2. Secado de productos cárnicos. 3. Encurtidos. Fermentaciones propias. 4. Difusión de la sal. 5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.