



Salazones y adobados cárnicos.

Sku: CT1323

Horas: 13

Formato: HTML

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. 6.1. Su preparación. 6.2. Salado. formas. duración. temperaturas. desalado. 6.3. Alteraciones y defectos. 7. La salmuerización. 7.1. Formulación de salmueras. concentración. densidad. reposo. manejo. contaminación . 7.2. Aplicación: inmersión. inyección. tiempos. dosis. 7.3. Alteraciones y defectos. 8. Adobos. 8.1. Composición: ingredientes. utilidad. 8.2. Incorporación. condiciones.