



## 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.