



Salado de los quesos

Sku: CT1803

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Salmuera. Definición y características.
2. Tipos de salmuera.
3. Procedimientos y procesos de salado de los quesos.
4. Depuración de la salmuera.
5. Control de calidad en el salado.
6. Vertido de residuos.