



Sistemas y métodos de conservación en cocina

Sku: CT1951

Horas: 19

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Operaciones y fases necesarias. 3. Sistemas. 3.1. Frescos. 3.2. Refrigerados. 3.3. Pasteurizados. 3.4. Al vacío. 3.5. Congelados. 3.6. Desecados. 3.7. Liofilizados. 3.8. Marinados. 3.9. Ahumados. 3.10. Salazón. 3.11. Escabeches. 4. Equipos asociados. 4.1. Hornos. 4.2. Roner. 4.3. Cámaras. 4.4. Ahumadoras. 4.5. Congeladores. 4.6. Envasadoras. 4.7. Liofilizadora. 4.8. Abatidor de temperatura. 4.9. Desecadoras. 5. Limpieza de equipos de conservación. 5.1. Envasadores. 5.2. Abatidores de temperatura.