

Condimentos, especias, aditivos en preparados carnicos frescos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Efectuar, de acuerdo a la formulación, la dosificación, mezclado, y, en su caso, amasado y embutido de productos frescos, consiguiendo la calidad requerida y en condiciones de higiene y seguridad.

CONTENIDOS

1. Aditivos.
2. Especias.
3. Condimentos.