

Elaboración de preparados cárnicos frescos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las técnicas de elaboración de derivados cárnicos frescos, consiguiendo la calidad e higiene requeridas.

CONTENIDOS

1. Características y reglamentación.
2. El picado y amasado.
3. La embutición.
4. Atado o grapado.
5. Dosificación de masas para hamburguesas.
6. Conocimientos sobre aditivos, especias y condimentos en la elaboración de hamburguesas y albóndigas.
7. Maceración de productos cárnicos frescos.
8. Preparados frescos susceptibles de mantenerse refrigerados o congelados. Tipos y características.