

Fermentación o maduración de curados y salazones carnicos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los procesos de fermentación-maduración y desecado de derivados cárnicos previamente acondicionados, realizando el seguimiento de los mismos.

CONTENIDOS

1. Maduración y fermentación de salazones y embutidos. Tipos de fermentaciones de los distintos productos.
2. Secado de productos cárnicos.
3. Encurtidos. Fermentaciones propias.
4. Difusión de la sal.
5. Defectos que se presentan y medidas correctoras.