

El ahumado

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- En la elaboración de productos tratados por calor:
- Realizar el empastado o emulsionado manejando correctamente las cutters
- Fijar el ciclo de tiempos y temperaturas del tratamiento y, en su caso, del ahumado
- Operar las calderas y hornos y sus dispositivos de control
- Valorar los parámetros durante el tratamiento
- Reconocer los principales defectos y alteraciones de los productos tratados por calor.

CONTENIDOS

1. Características y reglamentación.
2. Papel del humo sobre la característica de los productos, toxicidad.
3. Tipos de productos ahumados.
4. Tratamiento.
5. Técnicas de producción.
6. Aplicación a distintos productos.
7. Alteraciones y defectos.