MATERIAS PRIMAS Y AUXILIARES EN LA ELABORACIÓN DE PREPARADOS CÁRNICOS



SKU: CT0062
Horas: 20

CONTENIDO

1. La carne según destino y valoración.
2. Despojos comestibles utilizados en charcutería.
3. Selección y acondicionamiento previo de las materias primas.
4. Las grasas. utilidad y conservación para preparados cárnicos.
5. Características y acción de las grasa en los productos de chacinería-charcutería.
6. Tratamientos previos de la carne. grasas y despojos: presalado. enfriamiento. condimentaciones previas.
7. Las tripas.
7.1. Función. propiedades.
7.2. Clasificación: naturales y artificiales. tipos y características.
8. Otras materias auxiliares: cuerdas. grapas. cintas. aceites.