

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



DESPIECE Y PERFECCIONAMIENTO EN EL CORTE DE JAMON

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 16.00 horas

Objetivos:

Con éste curso se pretende que el alumno aprenda cómo cortar correctamente un jamón de forma que pueda apreciar su untuosidad, sabor y aroma inigualable. Alcanzará la maestría de los buenos cortadores de jamón con los prácticos consejos que se ofrecen y disfrutará loncha a loncha del mayor prodigio gastronómico de la despensa española.

Contenidos:

- 1 Breve introducción para una gran cultura
 - 1.1 El cerdo, la raza ibérica.
 - 1.2 El secadero
 - 1.3 La bodega
 - 1.4 El jamón, un saludable manjar
 - 1.5 El jamón y sus categorías
 - 1.6 El corte
 - 1.7 Consejos generales
 - 1.8 Utensilios
 - 1.9 Loncha a loncha
 - 1.10 Cala y cata
 - 1.11 Decálogo para comprar un buen jamón
 - 1.12 Decálogo para aprovechar un buen jamón
 - 1.13 La nueva ley del ibérico
 - 1.14 Prácticas corte de jamón
 - 1.15 Cuestionario: cuestionario final