

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



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos

PRODUCTOS ESPAÑOLES, JAMON, QUESO Y EMBUTIDOS

Sector: HOSTELERIA

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

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 24.00 horas

Objetivos:

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 el autor le ofrece y disfrutará loncha a loncha del mayor prodigio gastronómico de la despensa española. Conocer la gran variedad de quesos, la mejor forma de preparación y presentación de éstos junto con los embutidos, tipos, presentación, historia...

Contenidos:

Parte 1 – EL JAMÓN, HISTORIA, CARACTERÍSTICAS Y APROVECHAMIENTO

- 1) Breve introducción para una gran cultura.
- 2) El cerdo, la raza ibérica.
- 3) El secadero.
- 4) La bodega.
- 5) El jamón, un saludable manjar.
- 6) El jamón y sus categorías.
- 7) El corte.
- 8) Consejos generales.
- 9) Utensilios.
- 10) Loncha a loncha.
- 11) Cala y cata.
- 12) Decálogo para comprar un buen jamón.
- 13) Decálogo para aprovechar un buen jamón.
- 14) La nueva Ley del ibérico.

Parte 2 – Quesos:

1. Clasificación de quesos
2. Tipos de queso
3. Cuchillos para cortar el queso
4. Cómo cortar los diferentes tipos de queso
5. ¿Cómo preparar una tabla de quesos?
6. ¿Cómo conservar el queso?

Embutidos:

7. Origen e historia del embutido
8. Tipos de embutido
9. Información nutricional
10. Emplatado de embutidos