EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN

2786174_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

sga

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de derivados cárnicos y la función que tienen

- ✓ carne es el producto principal para la ebosacion de chorizo
- ✓ Ajo para dar sazon y sabor
- ✓ tripa de cerdo sirve para rellenar y darle forma al chorizo

Mayda Lucy Villanueva
Nohora Emilse Varon
Marleny Alvia Urrego

s qa

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de derivados cárnicos y la función que tienen

- ✓ CONDIMENTOS: LAUREL, TOMILLO, OREGANO, AJO PIMENTON EN POLVO, PIMIENTA, COMINO, SAL REALZAN LOS SABORES, CEBOLLA DORADA
- ✓ CARNES, POLLO, CERDO, RES, TOCINO, JAMÓN ES LA MATERIA PRIMA PRINCIPAL. QUE LE DAN EL CUERPO, EL VOLUMEN, LA PROTEINA A LA RECETA.
- ✓ VERDURAS: CEBOLLA DORADA, ZANAHORIA, HUEVO DURO PIMIENTON, ARVEJA, HABICHUELA, PIÑA SIRVE COMO RELLENO LE DA EL COLOR Y EL SABOR LA PRESENTACIÓN A LAS RECETAS.

Alix Mery Villanueva O
Irma Nohora Villanueva O.

s 9a

ACTIVIDAD MATERIAS PRIMAS

Consultar 3 ingredientes utilizados en la elaboración de derivados cárnicos y la función que tienen

- ✓ Carne de Cerdo: proporciona grasitud a los embutidos duros como el Chorizo, impidiendo la deshidratación interna de la carne, facilita las fermentaciones para llegar al embutido sazonado.
- ✓ Sal: Sirve como conservante en algunos embutidos secos y semi-secos.
- ✓ Ajo: se utiliza Principalmente para el mejorador natural de sabor.

REGISTRO FOTOGRAFICO

2786174_PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS



JUNIO 8, INDUCCIÓN









JUNIO 15, ELABORACION DE CHORIZO