

CORTE DE JAMON



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 8 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

El objetivo de este curso es que el alumnos perfeccion el corte de jamón

CONTENIDOS

A) PARTE TEORICA

Diferencias entre cerdo blanco y cerdo ibérico.
Tipos de jamones. Clasificación en función de su raza, alimentación o curación.
Sellos de calidad: ETG, IGP y DOP.
Norma de calidad del ibérico.
Partes de un jamón.
Consejos de corte y degustación.

B) PARTE PRÁCTICA

Material para el corte.
Limpieza del jamón.
Corte de maza, babilla y punta.
Remate de la pieza