

Técnicas Básicas

CURSO EL JAMÓN ESPAÑOL CARACTERÍSTICAS Y PROCESO DE PRODUCCIÓN

Contiene 83 páginas o folios

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.com

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA EL CORTE Y EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL JAMÓN ESPAÑOL.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **ADQUIRIR EL VOCABULARIO TÉCNICO NECESARIO PARA COMPRENDER LAS NOTAS DEL ETIQUETADO EN EL JAMÓN.**
3. **IDENTIFICAR LOS DISTINTOS TIPOS DE JAMONES EN CUANTO A LAS DIFERENTES CALIDADES Y EL TRATAMIENTO IDEAL PARA CADA UNO DE ELLOS.**
4. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA UN CORTE LIMPIO, SEGURO Y RENTABLE DEL JAMÓN.**
5. **ADQUIRIR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA COMPRAR Y VENDER EL JAMÓN ESPAÑOL SACANDO LA MEJOR RENTABILIDAD, APROVECHANDO LAS BONDADES DEL PRODUCTO.**

ÍNDICE:

No.	CONTENIDO	Página
1.	Introducción	5
2.	El Jamón	5
3.	El Cerdo Ibérico	6
4.	Razas del Cerdo Ibérico	7
5.	El Jamón Ibérico	10
6.	Glosario referente al Jamón Ibérico	12
7.	Elementos que permiten evaluar el carácter tradicional del producto	14
8.	Pliego de condiciones para la elaboración del Jamón Serrano	15
9.	Descripción de las características del producto elaborado	20
10.	Procedimiento de Control	21
11.	Jamón de Cerdo Blanco	23
12.	Diferentes clases de Jamones Ibéricos	25
13.	Proceso de Elaboración	26
14.	Qué ocurre en el interior del Jamón	30
15.	Puntos de Cata del Jamón Ibérico	31
16.	Principales partes de un Jamón	37

17.	Las D.O Españolas en Jamones	38
	D.O Dehesa de Extremadura	38
	D.O Guijuelo	43
	D.O Jamón de Jabugo	45
	D.O Jamón de Huelva	51
	D.O Los Pedroches	56
	D.O Jamón de Teruel	59
	Jamón de Trevelez	61
18.	Introducción al corte del Jamón	64
19.	Cómo cortar una paletilla	71
20.	Cómo afilar un cuchillo Jamonero	72
21.	Conservación del Jamón	73
22.	Corte del Jamón paso a paso	74
23.	Preguntas frecuentes sobre el Jamón	77
24.	Más información sobre el Jamón Ibérico	79
25.	Maridaje	80
26.	El Jamón más caro del mundo	82