

E.E.T N° 3.101 Dr. Joaquín Castellanos

Taller: Conserva, Chacinado y Embutidos

Docente: Santos teresa Evelina –
teresaevalinasantos@gmail.com – 3876237400

Fecha: 11/05/2020

Curso: 4to 1° C.S. Turno: Mañana Contra Turno: Tarde

Curso 4to 1° C.S. Turno Tarde Contra Turno: Mañana

Consigna

1. Según el Código Alimentario Argentino (CAA) ¿Qué habla sobre las carnes chacinados y embutidos?
2. ¿a qué se denomina embutidos frescos?
3. Realizar dos recetas de embutidos frescos que encuentre en las redes.
4. ¿a qué se denomina embutidos estacionados?
5. Realizar dos recetas de embutidos estacionados que encuentres en las redes
6. ¿qué es el glutamato monosodico y comercialmente con que nombre se lo conoce?
7. ¿cuáles son los resaltadores de sabores que se necesitan para los embutidos? Nombrarlos y explicar
8. Investigar y nombrar que ingredientes llevan una longaniza calabresa, longaniza portuguesa, longaniza napolitana y longaniza española. Escribir sus preparaciones