



12 DE MAYO

ULTRACONGELACIÓN

APLICACIÓN DE LA CRIOGENIA EN CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS

10:00 h

Presentación de las técnicas a desarrollar y máquinas asociadas

- Congelación: Criogenia vs tradicional. Ceferina Vieira. Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACYL).

10:30 h

Intervención sobre aportes nutricionales

Instituto de Endocrinología y Nutrición de la Facultad de Medicina de Valladolid (IENVA).

11:00 h- 14:00 h

Aplicaciones prácticas en cocina

Escuela Internacional de Cocina.

- Ultra congelación en cocina, versatilidad y utilidades.
- Diferentes elaboraciones pre/ultra congelación.

Elaboraciones que nos permitan tener una mayor durabilidad y estabilidad en el producto ultracongelado
Diferentes elaboraciones antes de la ultra congelación.

- Escabeches
- Marinados
- Salmuera
- Cocción a Baja Temperatura

- Descongelación directa, parámetros y temperaturas.

Resultados del trabajo con lomo bajo de ternera y solomillo de cerdo ibérico.

- Estructuras protectoras

Elaboración de productos compactos a base de mermas que nos permitan una ultra congelación óptima.

- Salsas y guarniciones óptimas para ultracongelación.

Crear estructuras de salsas sin almidones para una mejor conservación como acompañamiento de la carne.

UBICACIÓN: ESTACIÓN TECNOLÓGICA DE LA CARNE GUIJUELO (SALAMANCA)

SESIÓN PRESENCIAL Y ONLINE A TRAVÉS DE ZOOM



NECESARIA INSCRIPCIÓN PREVIA

SCAN ME



INSCRÍBETE AQUÍ

