

Curso de "Corte de Jamón", en Mengíbar.

Durante los días 29 y 30 de Marzo, en la Sala de Exposiciones de la Casa de la Cultura de Mengíbar, el Maestro Cortador, de nuestra localidad, Jesús Serrano Beltrán, a impartido un curso de Corte de Jamón.

La duración del curso ha sido de 12 horas, divididas entre el sábado 29 y domingo 30 de marzo.

Este curso ha sido orientado tanto a personas para uso domestico así como a personas cuyo uso vaya a ser profesional tanto en hostelería como en alimentación.

El curso ha estado dividido en dos fases fase teórica y fase práctica.....

- Fase teórica:

Conocer la clasificación de los distintos jamones que existen en el mercado.

Conocimiento de la elaboración de un jamón.

Saber que nos ofrecen las denominaciones de origen y conocer las distintas que existen.

Conocer el corte nivelado, así como sus utensilios para realizarlo.

- Fase práctica:

Posición del jamón para su corte.

Corte en horizontal de la maza.

Corte en ángulo de la babilla.

Método de extraer la rótula.

Forma de cortar el peroné para el loncheo el jarrete.

FOTOS VÍDEO