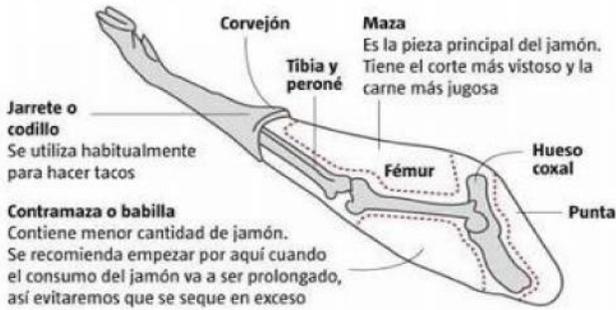


PRINCIPALES PARTES DEL JAMÓN



EL CORTE DEL JAMÓN

ANTES DE COLOCAR EL JAMÓN EN EL SOPORTE

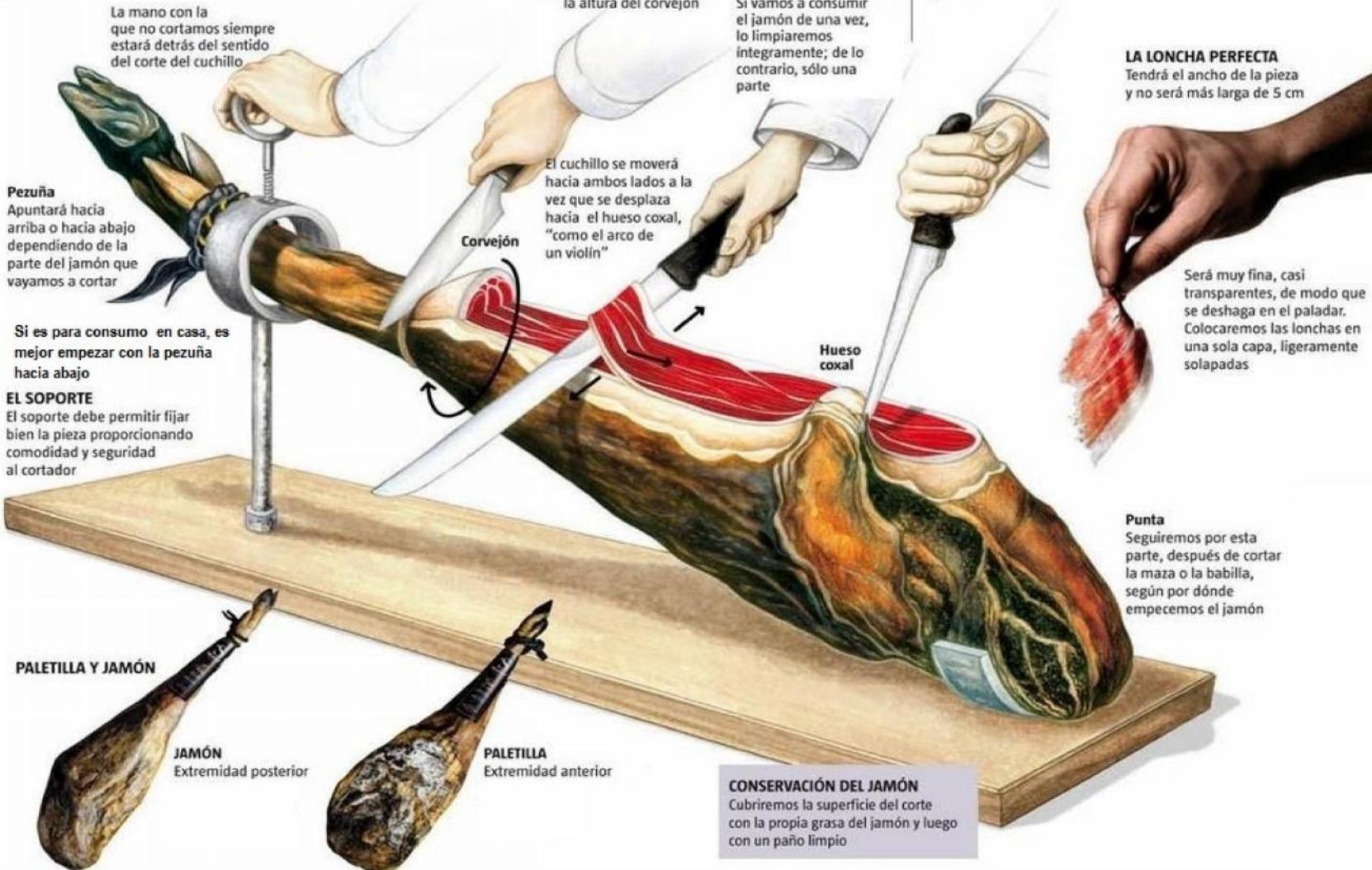
1 CORTE INICIAL
Con la puntilla haremos un corte en cuña, perpendicular a la pata y circular a la altura del corvejón

2 LIMPIAR
Con el cuchillo para limpiar, quitaremos la costra, el cuero y el tocino de cobertura. Si vamos a consumir el jamón de una vez, lo limpiaremos íntegramente; de lo contrario, sólo una parte

UNA VEZ COLOCADO EL JAMÓN EN EL SOPORTE

3 CORTAR
Los cortes serán siempre paralelos entre sí y en dirección opuesta a la pezuña

4 MARCAR
A medida que vayamos cortando la maza, tendremos que ir señalando el hueso coxal, marcando con la puntilla



- MANUALES AUTOCONTROL PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA
- CURSOS DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
- RECOGIDA DE MUESTRAS PARA ANÁLISIS AGUA-ALIMENTOS

www.labañezasavega.es



987 375 776
987 655 742

619 469 961

C/ Cipriano de la Hueriga, 12
24003 LEÓN

C/ Pío de Cela, 29
24350 VEGUELLINA DE ÓRBIGO (León)

C/ Vin de la Plata, 38
24750 LA BAÑEZA (León)

