

Álvaro López Fernández

Tlfno: 620 82 29 05



Curso de Corte de jamón

CURSO DE CORTE DE JAMÓN

Impartido por Álvaro López Fernández

0. DINÁMICA DEL CURSO

- Distribución de la clase y rotaciones.
- Seguridad.
- Valoración y clasificación del jamón.
- Pelado del jamón y limpieza.
- Posición del jamón inicial para empezar a cortar.
- Estilo del corte a realizar.
- Aprovechamiento de la clase.

1. DISTRIBUCIÓN DE LA CLASE

Se colocarán en parejas de dos según la altura.

El que tenga más experiencia y contacto con cuchillos empezará a pelar el jamón ya que es lo más peligroso de la tarea.

Las rotaciones se van a hacer cada 15 minutos.

Se harán fotos de los platos que se vayan preparando en cada rotación.

El profesor supervisará y rotará sobre los jamones para dar las indicaciones oportunas.

Se mandarán ejercicios sobre diferentes maneras de emplatar.

2. SEGURIDAD

- *Material: Se colocarán los guantes anticorte.*
Los cuchillos llevan empuñadura antideslizante y gruesa.
- *Disciplina de empleo de cuchillos.*
- *Posiciones y posturas del cuerpo. A lo largo del curso se irán explicando las posiciones de seguridad en el manejo de los cuchillos.*

3. VALORACIÓN Y CALIFICACIÓN DEL JAMÓN

- *Morfología exterior del jamón.*
- *Tamaño y forma de la maza.*
- *Tamaño y forma de la babilla.*
- *Curación.*
- *Valoración de recubrimiento del tocino.*
- *Parámetros interiores del jamón:*
 - ✓ *El olor y el sabor están relacionados con la temperatura. Para que sean adecuados debe ser la temperatura ambiente.*
 - ✓ *Veteado e infiltración de grasa.*
 - ✓ *Color interno del jamón según su curación.*

4. PELADO DEL JAMÓN Y LIMPIEZA

- Retirar el brazaletes.
- Limpieza de la cara superior.
- Limpieza del tocino.
- Posiciones de seguridad en el pelado.

5. POSICIONAMIENTO DEL JAMÓN INICIAL PARA EL CORTE

- El fémur debe estar recto.
- El jamón debe estar ligeramente inclinado o abatible hacia la parte del tocino.

6. ESTILO DE CORTE A REALIZAR

- Estilo de sala blanca o evento.
- Estilo de concurso para competir.
- Emplatado jamón derecho o jamón izquierdo.

CURSO DE CORTE DE JAMÓN

Impartido por Álvaro López Fernández

7. APROVECHAMIENTO DE LA CLASE.

Corte recto.

Lonchas de 2 centímetros.

Constancia en el corte.

Reducción del tamaño para el cierre del plato.

Aprovechamiento de punta.

Aprender pasos importantes a seguir para realizar un buen corte del jamón.

Aprender a mantener la posición adecuada del jamón para cada corte de las diferentes piezas.

Aprender a mantener la postura adecuada para evitar lesiones.

8. RESUMEN FINAL.

- *Materiales: guantes, cuchillos y jamonero.*
- *Posiciones de seguridad del cuchillo.*
- *Posiciones del jamón.*
- *Posturas corporales.*
- *Emplatado.*

MUCHAS GRACIAS