




Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères

Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frentz, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frentz, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif

 [Telecharger Les produits carnés halal : Charcuteries et préparati ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Les produits carnés halal : Charcuteries et prépara ...pdf](#)

Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères

Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif

Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif

**Téléchargez et lisez en ligne Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères
Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frentz, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif**

450 pages

Présentation de l'éditeur

Cet ouvrage est entièrement consacré aux produits carnés halal sous la forme de charcuteries et préparations bouchères ; il inventorie et décrit avec minutie tous les aspects susceptibles d'intéresser le professionnel débutant qui aborde l'étude des aliments carnés halal de consommation quotidienne. Pour les lecteurs qui possèdent déjà une expérience dans ce domaine par une pratique quotidienne, il apporte un éclairage nouveau et plus approfondi sur le sujet. Sous la direction du Docteur Ahmed Daoudi, les auteurs et collaborateurs ont conjugué leurs efforts pour analyser avec le maximum de précision et en 8 chapitres tout ce qui touche aux matières premières, aux différents intrants et aux grandes opérations technologiques; ces dernières sont décrites d'une manière telle qu'elles débouchent sur la description et les conseils de mise en œuvre pour élaborer les charcuteries et préparations bouchères les plus variées possible. Une large place a été prévue pour tous les aspects qui touchent aux règles d'hygiène et les différents contrôles en cours et après la fabrication. L'ouvrage est à la portée de ceux qui s'intéressent de près ou de loin à cette technologie : étudiants d'écoles spécialisées, responsables de production et de recherche-développement, services de qualité et administrations diverses. Biographie de l'auteur

Ahmed Daoudi est lauréat de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II de Rabat où il a obtenu le diplôme de Docteur Vétérinaire (1983) et celui de Docteur ès Sciences Agronomiques (19921) qu'il avait préparé dans le cadre d'un projet de coopération avec la Faculté Vétérinaire de Munich. Depuis 1983, il est enseignant chercheur à l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II où il est Professeur de l'Enseignement Supérieur. Son intérêt s'est porté sur le secteur de l'hygiène, de la qualité et de la technologie des viandes et des produits carnés. Ses travaux de recherche ont porté sur la conception et le développement de produits carnés adaptés aux conditions socio-économiques marocaines et sur l'évaluation de l'influence des procédés de transformation et de conservation sur la qualité des produits carnés. Il a participé à l'animation de nombreux ateliers de formation sur l'hygiène et l'inspection des viandes ainsi que sur la technologie et l'assurance qualité des produits de charcuterie. Il a complété et rendu plus fonctionnel un atelier pilote pour des études technologiques sur les produits de charcuterie au sein de l'Institut Agronomique et Vétérinaire Hassan II pour répondre aux besoins des intervenants dans le secteur de transformation des viandes. Sa formation scientifique et technologique en fait une personne ressource recherchée et appréciée des professionnels. On le sollicite pour aider au développement et à la conception de productions charcutières ainsi qu'à la mise en place de systèmes de qualité. Il a efficacement contribué au développement de la charcuterie marocaine par sa collaboration à plusieurs comités techniques. Il a effectué, en plus, des missions de consultation auprès d'institutions internationales.

Download and Read Online Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frentz, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif #92TAKSOQLF

Lire Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif pour ebook en ligneLes produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif à lire en ligne.Online Les produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif ebook Téléchargement PDFLes produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif DocLes produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif MobipocketLes produits carnés halal : Charcuteries et préparations bouchères par Ahmed Daoudi, Jean-Claude Frenzt, Jean-Luc Martin, Leila Mekhtiche, Collectif EPub
92TAKSOQXLF92TAKSOQXLF92TAKSOQXLF