

REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS MÁS COMUNES EN COCINA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Identificación de los principales equipos asociados. 3. Clases de técnicas y procesos simples. 4. Aplicaciones sencillas

