

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de vegetales crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

CONTENIDOS

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta. 2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto. 3. Productos deshidratados, conservas en latas o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas. 4. Conservación al vacío. 5. Encurtidos.

