

# MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de vegetales y setas y en función de su rendimiento óptimo.

## CONTENIDOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. 2. Ubicación y distribución. 3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos. 4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

