

## **HUEVOS**

Modalidad: curso e-Learning Duración: 4 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### **OBJETIVOS**

Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

### **CONTENIDOS**

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 2. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

