

# MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS DE

## PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

### CONTENIDOS

1. Características de la maquinaria utilizada. 2. Batería de cocina. 3. Utillaje y herramientas.

