

REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales o información generadas durante el proceso. Explicar las necesidades de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias en función del estado en que se encuentran y posterior utilización.

CONTENIDOS

1. Regeneración: Definición. 2. Clases de técnicas y procesos. 3. Identificación de equipos asociados. 4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6. El sistema cook & chill y su fundamento. 7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

