

PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE COMIDAS EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Preparar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona de acuerdo con la definición del producto y aplicando las respectivas normas de elaboración. Diseñar y realizar decoraciones simples con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas sencillas gráficas y de decoración.

CONTENIDOS

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos. 2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos. 3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos. 4. Repostería y postres.

