

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

## CONTENIDOS

1. Clasificación de los diferentes grupos. 2. Fórmulas y procesos de elaboración. 3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)

