

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características. Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CONTENIDOS

1. Obtención del agua mineral envasada. 2. Elaboración del té. 3. Obtención y elaboración de otras infusiones. 4. La preparación de las tazas de té y otras infusiones.

