

Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

CONTENIDOS

1. Hervido.
2. Asado.
3. Salteado.
4. Fritura.
5. Vacío.
6. Plancha.
7. Braseado.
8. Estofado.
9. Pochado.
10. Confitado.

