

CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR EN COCINA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

CONTENIDOS

1. Conocimiento de Temperaturas. 2. Control del las temperaturas de cocción. 3. El enfriamiento adecuado.

