

MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Describir la secuencia de operaciones integradas en cada proceso de elaboración de masas básicas de repostería, indicando los objetivos y efectos producidos por cada una de ellas, las condiciones en que deben realizarse, los parámetros a controlar y los equipos requeridos.

CONTENIDOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. 2. Ubicación y distribución. 3. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características. 4. Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación y control característicos.

