

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Describir las elaboraciones de masas, clasificándolos de acuerdo con sus aplicaciones más usuales o procesos de realización. Efectuar las operaciones necesarias para la obtención de las elaboraciones de masas en el orden y tiempo establecidos, utilizando los equipos de acuerdo con sus normas de uso e instrucciones recibida y cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CONTENIDOS

1. Clasificación y características.
2. Puntos críticos en su elaboración.
3. Tipos.
4. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.
5. Fundamentos de los procesos de elaboración de los distintos tipos de masas fritas.
6. Formulaciones.
7. Parámetros de control de los distintos procesos de elaboración.
8. Principales anomalías, causas y posibles correcciones.
9. Aplicaciones y destinos finales de los rellenos.
10. Presentaciones comerciales: envasado y etiquetado.

