

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

Modalidad: curso e-Learning Duración: 12 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

CONTENIDOS

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas.
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.