

Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la reelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.

CONTENIDOS

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local.
2. Instalaciones frigoríficas y otras.
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados.