

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas de platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.

CONTENIDOS

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.