

Presentación y decoración de comidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Preparar y presentar desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona de acuerdo con la definición del producto y aplicando las respectivas normas de elaboración
- Diseñar y realizar decoraciones simples con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas sencillas gráficas y de decoración.

CONTENIDOS

1. Platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
2. Platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
3. Platos a base de carnes, aves, caza y despojos.
4. Repostería y postres.