

Las materias primas en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades
- Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

CONTENIDOS

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción.
2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes, cámaras de frío o congeladores.