

Pastelería salada

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería
- Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

CONTENIDOS

1. Clasificación de los diferentes grupos.
2. Fórmulas y procesos de elaboración.
3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)