

Salsas y coulis

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 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. Formularios.
2. Preparación de salsas y coulis, seleccionando útiles y las materias primas necesarias.
3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas, así como las posibles variaciones de éstas.
4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y salsas.
5. Conservación y almacenamiento