

Obtención de las aguas envasadas, té y otras infusiones

Modalidad: curso e-Learning Duración: 6 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Identificar las diferentes categorías de aguas envasadas, sus respectivas exigencias legales y sus características
- Describir el proceso de elaboración del café, del té y de otras infusiones identificando los factores que influyen en su calidad y características organolépticas.

CONTENIDOS

1. Obtención del agua mineral envasada.
2. Elaboración del té
3. Obtención y elaboración de otras infusiones.
4. La preparación de las tazas de té y otras infusiones.