

Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

CONTENIDOS

1. Conocimiento de Temperaturas.
2. Control de las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado.