

Uso de aditivos y auxiliares tecnológicos en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 8 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Identificar las características físico-químicas de los componentes de las materias primas para determinar su comportamiento en las diferentes fases de procesos de elaboración.

CONTENIDOS

1. Los aditivos. Clasificación y denominaciones.
2. Características de los aditivos.
3. Nuevas tendencias y usos de aditivos y texturas.
4. Condiciones de conservación y utilización.