

Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos



Sku: CT0404

Horas: 17

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas. 2. La elaboración de cartas. 2.1. La relación entre el Maître y el Jefe de cocina en la elaboración de una carta. 2.2. Los menús y las sugerencias. 2.3. Análisis de los platos de la carta. 3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente. 3.1. Rechaud. 3.2. Trinchado de carnes. 3.3. Desespinado de pescado. 4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes. cantidades. tratamientos en crudo y cocinados. normativa de manipulación de alimentos y tiempos.