



Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

Sku: CT0831

Horas: 22

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes. caracterización. cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas 1.1. Huevos 1.2. Arroz 1.3. Hortalizas 1.4. Legumbres 1.5. Condimentos y especias 1.6. Pescados 1.7. Mariscos 1.8. Aves 1.9. Carnes 2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación