



Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Sku: CT0832

Horas: 7

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición 2. Identificación de los principales equipos asociados 2.1. Armarios de regeneración 2.2. Carros de regeneración 3. Clases de técnicas y procesos simples 3.1. Salado 3.2. Secado 3.3. Ahumado 3.4. Encurtido 3.5. Escabechado 3.6. Adobo 4. Aplicaciones sencillas 4.1. Uso directo 4.2. Oxigenación 4.3. Descongelación 4.4. Hidratación 4.5. Desalación