



Aplicación De Sistemas De Conservación Y Presentación Comercial Habituales De Los Géneros Y Productos Culinarios Más Comunes En Cocina

CONTENIDOS

1. Identificación y clases 2 Identificación de equipos asociados 2.1. Métodos por frío 2.2. Métodos por calor 2.3. Métodos tradicionales 2.4. Otros métodos 3 Fases de los procesos. riesgos en la ejecución 3.1. Frío 3.3. Otros métodos 4 Ejecución de operaciones poco complejas. necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común. aplicando técnicas y métodos adecuados