



Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en cocina

Sku: CT0838

Horas: 33

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 Clasificación. definición y aplicaciones 2 Fases de los procesos. riesgos en la ejecución 3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: Fondos de cocina. Caldos. Caldos cortos. Mirex-Poix y Guarniciones sencillas. 3.1 Fondos de cocina 3.2 Caldos 3.3 Caldos cortos 3.4. Mirex-poix 3.5. Guarniciones sencillas 4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación