



Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Sku: CT0883

Horas: 5

Formato: HTML

CONTENIDOS

1 Regeneración: Definición. 2. Clases de técnicas y procesos. 3. Identificación de equipos asociados. 4. Fases de los procesos. riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6. El sistema cook-chill y su fundamento. 7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas. otros vegetales y setas.