



Técnicas de cocinados de hortalizas

Sku: CT0884

Horas: 5

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Asar al horno. a la parrilla. a la plancha. 2. Freír en aceite. 3. Saltear en aceite y en mantequilla. 4. Hervir y cocer al vapor. 5. Brasear. 6. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.