



Hortalizas y legumbres secas

Sku: CT0889

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo. Utilización en cocina. Análisis organolépticos para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado. 2. Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.