



Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiple aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Sku: CT0891

Horas: 9

CONTENIDOS

Formato: HTML

1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización. 2 Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulis. purés. cremas. veloutes. farsas?). 3. Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas. 4. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización. 5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos. salsas. mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.