



Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Sku: CT0895

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Principales técnicas de cocinado. 1.1. Asar al horno. a la parrilla. a la plancha. 1.2. Freír en aceite. 1.3. Saltear en aceite y en mantequilla. 1.4. Hervir y cocer al vapor. 1.5. Cocer en caldo o courtboullion. 1.6. Brasear. 1.7. En papillote. 2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.