



Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Sku: CT0896

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Regeneración. 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 pescados. crustáceos y moluscos.