



Presentación y decoración de platos

Sku: CT0901

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual. 2. Montaje y presentación en fuente y en plato. 3. Vajilla: características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido. 4. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos. 5. Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza. 6. Importancia de la presentación y servicio del plato a su debida temperatura.