



Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos

Sku: CT0902

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Regeneración: Definición. 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 carnes. aves. caza y despojos.