



Experimentación y evaluación de resultados en cocina de autor

Sku: CT0911

Horas: 5

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos. instrumentos empleados. forma y corte de los géneros. alternativa de ingredientes. combinación de sabores y formas de acabado. 2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. 3. Análisis. control y valoración de resultados. 4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias. 5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.