



Acabado De Distintas Elaboraciones Culinarias

Sku: CT0917

Horas: 54

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas. 1.1. Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración. 1.2. Combinaciones base. 1.3. Experimentación y evaluación de resultados. 2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. 2.1. La técnica del color en gastronomía. 2.2. Contraste y armonía. 2.3. Sabor, color y sensaciones. 2.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria. 3.1. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado. 3.2. Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes. 4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio. 5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.