



Presentación y decoración de comidas en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Sku: CT1558

Horas: 8

CONTENIDOS

1. Platos a base de hortalizas. legumbres. pastas. arroces y huevos. 1.1. Factores a tener en cuenta. 1.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 1.3. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos. 2. Platos a base de pescados. crustáceos y moluscos. 2.1. Factores a tener en cuenta. 2.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 2.3. Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos. 3. Platos a base de carnes. aves. caza y despojos. 3.1. Montaje y presentación en fuente o plato. 3.2. El color del plato en función de su contenido. 4. Repostería y postres. 4.1. Técnicas de decoración y utensilios más adecuados. 4.2. Cremas chocolates y otros productos. 4.3. Presentación de frutas.