



## Equipos, máquinas y útiles en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

**Sku:** CT1559

**Horas:** 11

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas. 1.1. Clasificación y descripción. según características. funciones y aplicaciones. 1.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina. 2. Utilizados en la preelaboración de pescados. crustáceos y moluscos. 2.1. Clasificación y descripción. según características. funciones y aplicaciones. 2.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina. 3. Utilizados en la preelaboración de carnes. aves. caza y despojos. 3.1. Clasificación y descripción. según características. funciones y aplicaciones. 4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas. legumbres secas. pastas. arroces y huevos. 4.1. Clasificación y descripción según características. funciones y aplicaciones. 4.2. Ubicación y distribución en las instalaciones de cocina.