



Las materias primas en pastelería

Sku: CT1568

Horas: 9

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Identificación de las materias primas para una correcta recepción. 1.1. Harinas 1.2. Grasas. 1.3. Lácteos y derivados. 1.4. Ovoproductos. 1.5. Frutas. 1.6. Chocolates y coberturas. 1.7. Frutos secos. 1.8. Azúcares y varios. 2. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos. 3. Distribución de las materias primas según su naturaleza (perecedera o no perecedera) en almacenes. cámaras de frío o congeladores.