



Pastelería salada

Sku: CT1579

Horas: 6

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación de los diferentes grupos 1.1. Del pan (pizzas. empanadas. canapés. bocadillos y sandwiches) 1.2. De la pasta quebrada salada (Quiches y tartaletas) 1.3. De hojaldre (vol-au-vent. saladitos. sacristanes y empanadillas) 2. Fórmulas y procesos de elaboración 3. Preparación de rellenos. conociendo la distinta 55. los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras. pescados. carnes. condimentos y especias)