



## 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)