



Salsas y coulis

Sku: CT1583

Horas: 8

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Formularios 2. Preparación de salsas y coulis. seleccionando útiles y las materias primas necesarias 3. Identificación y conocimiento de las técnicas de elaboración de coulis y salsas. así como las posibles variaciones de éstas 4. Aplicaciones y posibilidades de uso de los coulis y salsas 5. Conservación y almacenamiento