



Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

Sku: CT1947

Horas: 12

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Formas de aprovechamiento 1.1. Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones 2. Presentaciones de alimentos aprovechados 2.1. Complemento o guarnición de un plato 2.2. Tapas 2.3. Aperitivos 2.4. Buffet 2.5. Base de otras preparaciones complejas