



Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

Sku: CT1948

Horas: 15

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Tipos de corte. características y aplicaciones 1.1. Verduras 1.2. Pescados 1.3. Mariscos 1.4. Carnes 2. Riesgos en la ejecución 3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración