



Regeneración de géneros y productos culinarios

Sku: CT1952

Horas: 12

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. 2. Clases de procesos. técnicas y métodos. 3. Equipos asociados. 3.1. Hornos mixtos. 3.2. Armarios o carros de regeneración. 3.3. Microondas. 3.4. Cocedores a vapor. 4. Técnicas y métodos adecuados. 5. Operaciones de regeneración. 6. Fases en la regeneración de productos.