



## Técnicas de cocina

**Sku:** CT1958

**Horas:** 21

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Definición. clasificación y aplicaciones. 1.1. Abrillantar. 1.2. Acanalar. 1.3. Adobar. 1.4. Asar. 1.5. Blanquear. 1.6. Brasear. 1.7. Bridar. 1.8. Cincelar. 1.9. Clarificar. 1.10. Cocer. 1.11. Confitar. 1.12. Desecar. 1.13. Deshuesar. 1.14. Dorar. 1.15. Empanar. 1.16. Emulsionar. 1.17. Estofar. 1.18. Flambear. 1.19. Freír. 1.20. Glasear. 1.21. Ligar. 1.22. Marcar. 1.23. Macerar. 1.24. Mechar. 1.25. Pelar. 1.26. Picar. 1.27. Pochar. 1.28. Trabajar entre otros. 2. Procesos de ejecución de dichas técnicas. 3. Fases. instrumentos. procedimientos. resultados y controles. 4. Tratamientos y efectos en las materias primas.