



Elaboraciones culinarias básicas

Sku: CT1961

Horas: 16

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones. 2. Fases de los procesos. Puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de los resultados. 3. Los sistemas de cocción como preelaboración. 3.1. Cocción a fuego vivo. 3.2. Cocción por intercambio. 4. Técnicas y procedimientos de control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas, farsas, coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones. 4.1. Fondos. 4.2. Salsas. 4.3. Mantequillas compuestas. 4.4. Farsas o rellenos. 4.5. Coulis y otras elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones.