



Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

Sku: CT1964

Horas: 21

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Ingredientes. esquemas y fases de elaboración. 2. Medidas correctivas. 3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias. 4. Riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional. 5.1. Ensaladas. 5.2. Sopas y cremas. 5.3. Potajes. 5.4. Huevos. 5.5. Arroz y cereales. 5.6. Pasta. 5.7. Entremeses y aperitivos. fríos y sencillos. 5.8. Salsas. 5.9. Platos de carne. 5.10. Platos de pescado.