



Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina

Sku: CT1966

Horas: 11

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Conocimiento de Temperaturas. 1.1. Refrigeración y congelación. 2. Control del las temperaturas de cocción. 3. El enfriamiento adecuado. 3.1. El abatidor.