



Decoraciones en las elaboraciones culinarias

Sku: CT1968

Horas: 21

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. 1.1. La técnica del color en gastronomía. 1.2. Contraste y armonía. 1.3. Sabor. color y sensaciones. 1.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones. 1.5. El dibujo aplicado a la decoración culinaria. 1.6. Instrumentos. útiles y materiales de uso más generalizado.