



Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

Sku: CT1969

Horas: 25

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definiciones. 2. Tipología según finalidad. 3. Normas y combinaciones organolépticas básicas. 4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina. 4.1. Cocina tradicional. 4.2. Cocina moderna o creativa. 4.3. Buffets. 4.4. Tapas y pinchos. 4.5. Cocina internacional. 5. Aplicaciones y ensayos prácticos. 6. Diseño de bocetos. 7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.