



Materias primas más utilizadas para la elaboración de productos de repostería

Sku: CT1974

Horas: 14

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Definición. clasificación. 1.1. Las harinas. 1.2. Los azúcares. 1.3. Los lácteos. 1.4 La sal. 1.5. El huevo. 1.6. El chocolate. 2. Características y aplicaciones de las diferentes materias primas.