



Postres de cocina

Sku: CT1975

Horas: 14

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. 2. Preparación de postres de cocina y helados significativos. 3. Justificación y realización de posibles variaciones. 4. Fases y caracterización de la producción de postres y del servicio de los mismos en restauración. 5. Repostería a base de masas: 5.1. Clasificación y descripción de las elaboraciones más importantes. 5.2. Esquemas de elaboración de tartas y pasteles característicos. 5.3. Principales tartas. 6. Postres a base de semifríos y helados. 6.1. 55s y equipos básicos. 6.2. Clasificación. 6.3. Proceso de elaboración. 6.4. Principales materias primas de los helados. 6.5. Procesos de elaboración en los helados. 6.6. Clasificación de los helados: 6.7. Realización de operaciones necesarias para la obtención de elaboraciones específicas. aplicando las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control. 6.8. Postres en cocina a base de pastelería salada. lácteos y huevos: 6.9. Aplicación de Normas de seguridad e higiene alimentaria. de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental.