ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

SKU: EVOL-4878-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	40
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.

Contenidos

1. Definición y clasificación.

2. Tipos y técnicas básicas.

3. Decoraciones básicas.

4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.

5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación