REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES EN COCINA

SKU: EVOL-4874-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenidos

1. Clasificación, definición y aplicaciones

2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: Fondos de cocina, Caldos, Caldos cortos, Mirex-Poix y Guarniciones sencillas.

4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación