

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Materias Primas elementales de uso común en el bar-cafetería

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Contenido

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Juliana, dados y tiras.
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales.
5. Lugar de conservación de materias primas elementales.
6. diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
7. Costes de materias primas sobre su elaboración.