

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.

Contenido

1. Características de la maquinaria utilizada.
2. Batería de cocina.
3. Utillaje y herramientas.