

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Pastelería salada

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir las técnicas básicas de elaboración de diferentes elaboraciones sencillas de pastelería Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

Contenido

1. Clasificación de los diferentes grupos.
2. Fórmulas y procesos de elaboración.
3. Preparación de rellenos, conociendo la distinta maquinaria, los útiles y las materias primas necesarias en su elaboración (verduras, pescados, carnes, condimentos y especias)