

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.

Contenido

1. Hervido.
2. Asado.
3. Salteado.
4. Fritura.
5. Vacío.
6. Plancha.
7. Braseado.
8. Estofado.
9. Pochado.
10. Confitado.