APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LAS COCINAS COLECTIVAS

Área: Hosteleria
Modalidad: Presencial
Duración: 4 h
Precio: 52.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

El objetivo de esta formación es formar al alumno en como cubrir más demanda, como dispensar un gran número de platos, utilizando técnicas estándar de producción y distribución además de utilizar bien el equipamiento, generar menos desperdicios y aumentar la vida útil.

CONTENIDOS

-LAS FRITURAS. EL SCC Y EL ACEITE DE OLIVA.
-EL VAPOR. VERDURAS MÁS NUTRITIVAS.
-LA COCCIÓN NOCTURNA, MEJOR TEXTURA, MENOR MERMA.