

## APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LAS COCINAS COLECTIVAS



**Área:** Hostelería  
**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.