

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.