# EL USO DEL SISTEMA DE COCCIÓN VARIO COOCKING RATIONAL

**Área:** General
**Modalidad:** Presencial
**Duración:** 20 h
**Precio:** 800.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## OBJETIVOS

Aprendizaje del uso del sistema de cocción VarioCooking de Rational, aplicación en obrador de carnicería.

## CONTENIDOS

-Módulo 1º. Conocimiento del sistema de cocción. (iVarioBoost, iVarioZone, iCookingControl. Técnica culinaria. Ejemplos.
1.Los Fondos de cocina.
2.Los Estofados.
3.Las masas de croquetas.
4.Los Salteados con desglasado.
-Módulo 2º. Método Culinario aplicado a VarioCooking. Elaborados cárnicos para servicio de hostelería. La V Gama culinaria y la pasteurización.
1.El aprovechamiento del mostrador.
2.La casquería. (Callos, fardeles, asaduras)
3.La V Gama, (albóndigas en salsa de almendras, salchichas con fritada, magras con tomate)