

## 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)