

FUNDAMENTOS DE LA COCINA: TÉCNICAS Y USOS DE LOS CUCHILLOS

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



DE POR VIDA | MODALIDAD: A DISTANCIA



- Cap. 1 Los cuchillos esenciales y su uso correcto.
- Cap. 2 Esquema general.
- Cap. 3 Los diferentes materiales.
- Cap. 4 Las partes de un cuchillo.
- Cap. 5 Uso adecuado de un cuchillo. Consideraciones de seguridad.
- Cap. 6 Mantenimiento de los cuchillos.
- Cap. 7 Técnicas básicas para afilar un cuchillo.
- Cap. 8 Técnicas básicas para el manejo de un cuchillo.