

INTRODUCCIÓN A LOS FUNDAMENTOS CULINARIOS

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



DE POR VIDA | MODALIDAD: A DISTANCIA

- Cap. 1 Técnicas y Usos de los Cuchillos del Chef.
- Cap. 2 Conocimiento y Usos de los Utensilios del Chef.
- Cap. 3 Conocimiento y Usos de los Equipos de Cocina.
- Cap. 4 Mantenimiento de Equipos y Prevención de Accidentes.
- Cap. 5 Higiene y Manipulación de Alimentos.
- Cap. 6 Conocimiento del Producto.
- Cap. 7 Técnicas de Cortes.
- Cap. 8 Lípidos: Aceites y Grasas.
- Cap. 9 Los Tubérculos y sus Usos en la Cocina.
- Cap. 10 El Huevo. Técnicas y Usos.
- Cap. 11 Los Fondos y sus Usos en la Cocina.
- Cap. 12 Técnicas y Métodos de Cocción.