



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

ELABORACIÓN CULINARIA Y COCINA CREATIVA

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 70

CONTENIDO:

- La cocina española: Cocina gallega, asturiana, de Madrid, extremeña, de Navarra, riojana-aragonesa, catalana, manchega, andaluza, murciana, balear, canaria, vasca y valenciana.
- La cocina internacional: La cocina francesa, italiana, china y japonesa.
- Principios básicos en la combinación de alimentos: Conceptos generales. Los alimentos y su combinación. Dietética y nutrición.
- La cocina de autor: Conceptos generales. La nueva cocina de autor en España. Entrantes. Salsas-guarniciones. Pescados-mariscos. Carnes. Postres.



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net