



FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

SECTOR: Hostelería

MANUAL DIDÁCTICO DE COCINA 1 Y 2

MODALIDAD: Distancia

DURACIÓN: 100

CONTENIDO:

- La cocina moderna
- Las entradas
- Los huevos
- Sopas y potajes
- El arroz
- Las pastas alimenticias
- Hortalizas y verduras
- Las patatas
- Salsas y mantequillas
- Los pescados
- Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
- Las carnes de matadero
- Aves de corral
- La caza
- Canapés, sándwich y platos combinados
- Los quesos
- Dirección y organización del departamento de cocina
- Estudio y logística sobre menús y cartas



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO
900 - 102 - 168



info@albant.net