

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0885

Nombre: Huevos

Duración: 5 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos. Proponer posibles medidas correctivas en función de los resultados obtenidos en cada una de las operaciones para obtener los niveles de calidad establecidos.

Contenidos:

1. Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamientos de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema. Ovoproducto y su utilización.
2. Huevos de otras aves utilizados en alimentación.