

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar en cocina

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Aplicar procedimientos de control establecidos para comprobar la correcta preparación y presentación de elaboraciones culinarias.

Contenido

1. Conocimiento de Temperaturas.
2. Control del las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado.