

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA TRADICIONAL

Modalidad:

presencial con una duración 8 horas

Objetivos:

Analizar elaboraciones culinarias describiendo sus procesos de ejecución.
Realizar, poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, o temporales.

Contenidos:

- Aplicación de las técnicas de cocinado y aprovechamiento de sobras.
- Aplicación de las técnicas de corte, preelaboración y conservación de las diferentes materias primas.
- Elaboraciones básicas, ligazones, fondos y salsas.
- Productos culinarios a base de verduras y hortalizas, cereales y pastas.
- Platos de cuchara y huevos.
- Productos culinarios a base de carne, pescado y marisco.
- Emplatado