

ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

SKU: EVOL-4943-VNO-B | **Categorías:** [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [55](#)

CURSO TEMÁTICO

Acabado de distintas elaboraciones culinarias

Objetivos

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas 5 Escoger géneros culinarios y demás materiales que sean aptos para la aplicación de la técnica decorativa seleccionada y la consecuente realización del motivo decorativo diseñado con antelación.

Contenidos

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas.
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria.
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio.
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.

Tal vez te interese este curso: [Cocina en Línea Fría](#)

O quizá este otro: [Cocina Creativa y de Autor](#)



Síguenos en: [Instagram](#)

