ELABORACIONES GASTRONÓMICAS A LA VISTA DEL CLIENTE

SKU: CT0347
Horas: 15

CONTENIDO

1. Preparación de platos a la vista del cliente. Cortesía y elegancia.
2. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes. cantidades. tratamientos en crudo y cocinados. normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
3. Mise en place del gueridon para la elaboración de platos.
4. Platos a la vista del cliente: ingredientes y proceso de elaboración.
4.1. Ensalada césar.
4.2. Steak tartare.
4.3. Lenguado al cava.
4.4. Solomillo al Whisky.
4.5. Solomillo Strogonoff.
4.6. Entrecote a la pimienta.
4.7. Crepes suzette.
4.8. Pelado de fruta: piña. naranja. sandía. melón y manzana.
4.9. Ensalada de frutas.
5. Presentación. decoración y guarniciones de platos a la vista del cliente.
6. Información y asesoramiento a los clientes durante la elaboración de platos.