TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS

SKU: CT1948

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Tipos de corte. características y aplicaciones
1.1. Verduras
1.2. Pescados
1.3. Mariscos
1.4. Carnes
2. Riesgos en la ejecución
3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración