



Sánchez Bacallado

Técnicas básicas de cocina:

Objetivos: orientado para aquellas personas que deseen iniciarse en el mundo de la cocina y conocer las técnicas culinarias básicas.

Contenidos:

- **Técnicas de cocina.**
 - Terminologías culinarias
 - Manejo del cuchillo y útiles de cocina
 - Métodos de conservación
 - Fondos, salsas, frituras, cocción y asados.
- **Introducción a la pastelería.**
- **Prácticas de manipulación de alimentos de alto riesgo (carné de manipulador).**
- **Dietética y nutrición**

Duración: 102 horas

Lugar: Escuela de Hostelería y Cocina de Sánchez Bacallado.

Condiciones:

- **Precio:** 20 € de matrícula + 220 €/curso + igic
- **Forma de pago:** a plazo por número de meses que dure el curso

