



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR11
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Propiedades, conservación y manipulación de los huevos
- Técnicas básicas: cocido, escalfado, frito, revuelto y al vapor
- Elaboración de tortillas, suflés y preparaciones al horno
- Aplicaciones del huevo en repostería y salsas
- Decoración, emplatado y acompañamientos
- Higiene alimentaria y prevención de riesgos en cocina

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina
- Empleado/a en restaurantes, hoteles o colectividades

- Personal de catering y restauración
- Especialista en cocina tradicional y moderna con huevos