

Modulo Formativo: INAF006PO Elaboración de panes para hostelería

Duración: 20 horas

Fechas de impartición: Del 23/09/2019 al 01/10/2019

Horario: de Lunes a miércoles de 16:15 a 20:15

Modalidad: Presencial

Idioma: Castellano

Lugar de impartición: Escuela de Hostelería Gamarra

Impartidor: Juan Serrano

CONTENIDOS DEL CURSO

1. DISTINTOS PANES PARA DIFERENTES ALIMENTOS

- 1.1. Panes Blancos: Variedades.
- 1.2. Panes Integrales: Variedades.
- 1.3. Panes regionales: Variedades.
- 1.4. Panes Internacionales: Variedades.
- 1.5. Panes Especiales: Variedades.

2. ELABORACIONES

- 2.1. Pan de Baguet mini y media.
 - 2.1.1. Mini hogaza.
- 2.2. Alcachofas.
- 2.3. Mini rústica y media.
- 2.4. Mini Gallega y media.
- 2.5. Pan de cereales.
- 2.6. Panecillo integral.
- 2.7. Mini sobao o sevillano.
- 2.8. Pan de chapata.
- 2.9. Focaccia italiana.
- 2.10. Pan toscano.

2.11. Pan de ajo y perejil.

2.12. Pan de pipas.

2.13. Pan de cebolla.

2.14. Pan de cerveza.

3. LA CARTA DE PANES PARA MESA Y BOCADILLOS

3.1. Composición.

3.2. Distribución de variedades.

4. RECETARIO DE RELLENOS