

Cocina Vegetal y Cocina Especial con Intolerancias

Gastronomía · Teleformación · 60 horas · Tutor acreditado · Diploma acreditativo



Elaborar platos con base vegetal de forma equilibrada y creativa.

Elaborar platos con base vegetal de forma equilibrada y creativa. Adaptar recetas a intolerancias y alergias alimentarias. Conocer las técnicas de sustitución de ingredientes.

Objetivos

- Elaborar platos con base vegetal de forma equilibrada y creativa.
- Adaptar recetas a intolerancias y alergias alimentarias.
- Conocer las técnicas de sustitución de ingredientes.

Contenidos

- Fundamentos de la cocina vegetal.
- Técnicas de elaboración de platos vegetarianos y veganos.
- Alergias e intolerancias alimentarias frecuentes.
- Sustitución de ingredientes alergénicos.
- Etiquetado y control de alérgenos.
- Diseño de menús adaptados.