

TEMA 4. TIPOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

Ejercicio 1.

Realizar un menú semanal en cadena caliente con sus recetas culinarias

Ejercicio 2.

Poner ejemplos de menú en cadena fría sin tratamiento térmico en su consumición.

Ejercicio 3.

Poner ejemplos de menú en cadena fría con tratamiento térmico en su consumición

Ejercicio 4.

¿Qué tipos de comidas no se debe aplicar la cadena fría congelada?

Ejercicio 5.

Poner ejemplos de preparación de comidas en los cuales se aplique el sistema de gestión 4 5.