

Tema 6. Diseño y equipamiento

Ejercicio 1.

Realizar el diagrama de flujo del siguiente menú en cadena fría directa:

Coliflor con patatas – hamburguesa con lechuga – manzana asada

Ejercicio 2.

Realizar el diagrama de flujo del siguiente menú en cadena caliente diferida:

Lentejas guisadas – pescado en salsa – fruta

Ejercicio 3.

Indicar el equipamiento que se tendría que utilizar para la elaboración de los menús mencionados anteriormente