

	FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: PREPARACION DE POSTRES CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS	Instructora: SILVIA MARIA MUÑOZ NOVIEMBRE 2020
---	--	---

Apreciado aprendiz, desarrolle este taller con el fin de adquirir nuevos conocimientos en postres y ponerlos en práctica.

Defina la historia de los postres

Qué es un postre?

Qué es un postre nacional?

De que ingredientes está compuesto un postre?

Qué es un postre caliente?

Cuál es postre típico de Popayán?

Por qué le llaman al postre Eduardo Santos?

Qué es un postre frio?

Defina la palabra baño María.

Que es un Mise en place.

A que temperatura se deben refrigerar los postres.