

Técnicas Específicas

LA FUENTE DE SODA

EL ARTE DE SERVIR

LOS HELADOS

Formador: Equipo CubaCocinaRecetas.

Contiene 25 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER EL SURGIMIENTO DE “LA FUENTE DE SODA” Y LA TÉCNICA DE SERVIR LOS HELADOS.**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **IDENTIFICAR LAS COMBINACIONES CLÁSICAS DE HELADOS, ASÍ COMO LA VAJILLA PARA SU PRESENTACIÓN.**
3. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA MEJORAR LA PRESENTACIÓN DE LOS HELADOS.**
4. **ADQUIRIR LAS RECETAS Y LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CREAR SUS PROPIAS COMBINACIONES DE HELADOS.**



ÍNDICE.

INTRODUCCIÓN.	4
LA LABOR DEL SODERO.	5
LA BRIGADA DE “LA FUENTE DE SODA”	7
LOS MUEBLES Y ENSERES DE LA FUENTE DE SODA.	8
UTENSILIOS DEL SODERO.	9
LA VAJILLA DE LA FUENTE DE SODA.	11
LOS HELADOS.	14
COLOCACIÓN DE LOS SABORES DE HELADOS EN LOS CONSERVADORES.	15
UTILIZACIÓN DEL CUCHARÓN MECÁNICO O BOLEADORA.	18
LOS ZUMOS Y LAS PREPARACIONES DE FRUTAS PARA COMBINAR CON HELADOS.	19
LOS BATIDOS.	21
FORMULA DE ESPECIALIDADES.	23