

Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

CONTENIDOS

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

Resumen

Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos).

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados y crustáceos y moluscos.

Algas marinas y su utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Resumen

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Principales técnicas de cocinado.

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Resumen

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

Resumen

Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.

Montaje en fuente y en plato.

Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

Resumen

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook-chill y su fundamento.

Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

Resumen

