

## Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

- Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización
- Describir y clasificar los cortes más usuales y con denominación propia asociadas a diferentes géneros utilizados en elaboraciones culinarias, indicando sus características comerciales y sus aplicaciones culinarias.

### CONTENIDOS

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
2. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie. Otras preparaciones propias de la preelaboración.
3. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.