

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

Modalidad: curso e-Learning Duración: 5 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización
- 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

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.