

Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

CONTENIDOS

UD1. Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

- 1.1 Identificar las Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2 Manipulación la batería de cocina.
- 1.3 Aplicación del utillaje y herramientas.

UD2. Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.

- 2.1 Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.2 Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
- 2.3 Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 2.4 Utilización de las algas marinas.
- 2.5 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

UD3. Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

- 3.1 Comprensión de las principales técnicas de cocinado
- 3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

UD4. Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y

moluscos.

4.1 Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.

4.2 Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

UD5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

5.1 Identificación de las características de la maquinaria utilizada.

5.2 Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.

5.3 Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.

5.4 Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos-

UD6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

6.1 Regeneración: Definición.

6.2 Identificación de clases de técnicas y procesos.

6.3 Identificación de equipos asociados.

6.4 Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

6.5 Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.6 Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.

6.7 Definición de platos preparados.

6.7.1 Identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.