



HOTR079PO. TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

SKU: 35317IN

Horas

[80](#)

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.

CONTENIDO

1º Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

- 1.1. Introducción
 - 1.2. Características de la maquinaria utilizada.
 - 1.3. Batería de cocina.
 - 1.4. Utillaje y herramientas.
- Resumen

2º Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

- 2.1. Introducción
- 2.2. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.3. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos).
- 2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados y crustáceos y moluscos.

2.5. Algas marinas y su utilización.

2.6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras 2.7. preparaciones básicas.

Resumen

3º Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

3.1. Introducción

3.2. Principales técnicas de cocinado.

3.3. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Resumen

4º Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

4.1. Introducción

4.2. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

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

Resumen

5º Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

5.1. Introducción

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

5.3. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

5.4. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

Resumen

6º Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

6.1. Introducción

6.2. Regeneración: Definición.

Clases de técnicas y procesos.

6.3. Identificación de equipos asociados.

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

6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.6. El sistema *cook-chill* y su fundamento.

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

Resumen