

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

SKU: EVOL-4949-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 60

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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

UD1. Maquinaria Batería Utillaje y Herramientas Utilizados en las Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados Crustáceos y Moluscos.

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

UD2. 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. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis salsas mantequillas compuestas farsas y otras) que se elaboran para pescados crustáceos y moluscos.
- 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.



2.4. Algas marinas y su utilización.

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. Técnicas de Cocinado de Pescados Crustáceos y Moluscos.

3.1. Principales técnicas de cocinado.

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

UD4. Platos Elementales a Base de Pescados Crustáceos y Moluscos.

4.1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

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

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

5.3. 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. 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.

