

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.

