

# REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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. Realizar operaciones de regeneración que precisen tales elaboraciones, controlando los resultados a partir de las señales o información generadas durante el proceso. Proponer y aplicar medidas correctivas en función de las señales o información recibidas durante el proceso de regeneración y de acuerdo con las instrucciones recibidas, para la obtención de un producto en perfectas condiciones para su utilización posterior.

## CONTENIDOS

1. Regeneración. 2. Clases de técnicas y procesos. 3. Identificación de equipos asociados. 4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración. 6. El sistema cook-chill y su fundamento. 7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

