

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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.

