

# Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## 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

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes  
Batería de cocina Utillaje de cocina  
Resumen Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos  
Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización  
Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos  
Algas marinas y su utilización  
Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas  
Resumen Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Principales técnicas de cocinado  
Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie  
Resumen Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Platos calientes y fríos elementales más divulgados  
Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos  
Resumen Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos  
Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes  
Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos  
Resumen Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos  
Introducción Regeneración: definición Identificación de los principales equipos asociados  
Clases de técnicas y procesos simples Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados  
Realización de operaciones necesarias para la regeneración El sistema cook & chill y su fundamento  
Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos  
Resumen

