



Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados crustáceos y moluscos

Sku: UF0067_V2

Horas: 60

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

Tema 1. 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

Tema 2. 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

Tema 3. 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

Tema 4. 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

Tema 5. 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

Tema 6. 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