



## UF0067. Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

**Sku:** 10187IN

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

### 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

- **Unidad 1. 55, 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.
- **Unidad 2. 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.
- **Unidad 3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.**
    - Introducción.
    - Principales técnicas de cocinado.
    - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
    - Resumen.
- **Unidad 4. 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.
- **Unidad 5. 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.
- **Unidad 6. 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.