

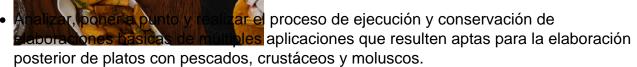
UF0067. Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

Sku: 10187IN

Horas: 60

Formato: HTML

OBJETIVOS



- 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, utiliaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 - o Introducción.
 - Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes.
 - Batería de cocina.
 - Utillaje de cocina.
 - o Resumen.
- Unidad 2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.
 - o Introducción.

- Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos.
- o Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización.
- o 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.
- o Resumen.

• Unidad 3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

- Introducción.
- Principales técnicas de cocinado.
- o Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
- Resumen.

• Unidad 4. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos.

- o Introducción.
- o Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.
- o Resumen.

Unidad 5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

- o Introducción.
- Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.
- o Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.
- o Resumen.

Unidad 6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

- o Introducción.
- o Regeneración: definición.
- o Identificación de los principales equipos asociados.
- Clases de técnicas y procesos simples.
- o Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- o El sistema cook & chill y su fundamento.
- Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
- o Resumen.