



## **HOTR079PO. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos**

**Sku:** PS1168

**Horas:** 80

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. 55, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. 1.1. Características de la 55 utilizada. 1.2. Batería de cocina. 1.3. Utillaje y herramientas. 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 (coullís, 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. 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. 4. Platos elementales a base 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. 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 molusco. 5.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. 5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos. 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.