



HOTR0069. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos.

Sku: PS_HOTR0069

Horas: 80

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Adquirir el conocimiento para la elaboración de preparaciones básicas y el empleo de la 55 y utillaje pertinente.
- Comprender las principales técnicas de cocinado y ejecución de los principales platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
- Adquirir conocimientos sobre la presentación y regeneración de platos.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. Elaboraciones básicas.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Utilización de 55, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Identificar las Características de la 55 utilizada.
 - Manipulación la batería de cocina.
 - Aplicación del utillaje y herramientas.
 - Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
 - Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
 - Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
 - Utilización de las algas marinas.

- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Asimilación de la importancia del adecuado manejo de la 55 y utensilios de cocina.
 - Meticulosidad y atención al detalle en las elaboraciones básicas con pescados, crustáceos y moluscos.
- **Unidad 2. Técnicas de cocinado y platos elementales.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Comprensión de las principales técnicas de cocinado
 - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
 - Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.
 - Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales
 - Comprensión de las principales técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Meticulosidad y atención en la aplicación de las técnicas y elaboración de platos elementales.
- **Unidad 3. Presentación de platos y regeneración.**
 - Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas
 - Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Identificación de las características de la 55 utilizada.
 - Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
 - Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
 - Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
 - Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Regeneración: Definición.
 - Identificación de clases de técnicas y procesos.
 - Identificación de equipos asociados.
 - Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
 - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
 - Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.
 - Definición de platos preparados.
 - Identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Habilidades de gestión, personales y sociales

- Asimilación de la importancia de una correcta regeneración de los alimentos para evitar riesgos.
- Desarrollo del gusto por la estética y creatividad para la presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.