



HOTR0069. Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Sku: HOTR0069_EC

Horas: 80

OBJETIVOS

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

CONTENIDOS

1. Elaboraciones básicas

- 1.1. Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
- 1.2. Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.

2. Técnicas de cocinado y platos elementales

- 2.1. Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
- 2.2. Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.

3. Presentación de platos y regeneración

- 3.1. Presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.
- 3.2. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.