Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0069

Sku: 73063IN

Horas: 80

OBJETIVOS

- Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos
- Adquirir el conocimiento para la elaboración de preparaciones básicas y el empleo de la maquinaria 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.
- Identificar los elementos utilizados para la elaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- Explicar la realización de los fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con productos marinos.
- Presentar las técnicas culinarias para el cocinado de los productos de la mar.
- Formular elaboraciones culinarias a base de productos marinos.
- Presentar decoraciones para elaboraciones culinarias a base de productos marinos.
- Realizar y analizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de productos marinos.

CONTENIDOS

Unidad 1. Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Identificar las características de la maquinaria utilizada
Manipulación de la batería de cocina
Aplicación del utillaje y herramientas.
Resumen

Unidad 2. Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
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.
Resumen

Unidad 3. Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Comprensión de las principales técnicas de cocinado
Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
Resumen

Unidad 4. Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
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.
Resumen

Unidad 5. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos
Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
Aplicación de los 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 equipos asociados
Identificación de clases de técnicas y procesos
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
Resumen