



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 (coulés, 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