



## **Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos**

**Sku:** CT0894

**Horas:** 9

**Formato:** HTML

### **CONTENIDOS**

1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización. 2 Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís. salsas. mantequillas compuestas. farsas y otras) que ese elaboran para pescados crustáceos y moluscos. 3 Fondos y bases industriales elaboradas con pescados. crustáceos y moluscos. 4. Algas marinas y su utilización 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.