

HOTR0069 TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
80H

Índice de contenidos

Módulo 1 ELABORACIONES BÁSICAS 30H

- Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Identificar las Características de la maquinaria 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.

Módulo 2 TÉCNICAS DE COCINADO Y PLATOS ELEMENTALES 30H

- 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.

Índice de contenidos

Módulo 3 PRESENTACIÓN DE PLATOS Y REGENERACIÓN 20H

- Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Identificación de las características de la maquinaria utilizada.
 - 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.

- 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.