

HOTR079PO 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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
80H

MÁS CURSOS EN >

<https://catalogo.repositorioclictic.com/>



Índice de contenidos

1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 1.1. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.2. Batería de cocina.
- 1.3. Utillaje y herramientas.

2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.)
- 2.3. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 2.4. Algas marinas y su utilización.
- 2.5. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 3.1. Principales técnicas de cocinado
- 3.2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 4.1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- 4.2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

Índice de contenidos

5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 5.1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- 5.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

- 6.1. Regeneración: Definición.
- 6.2. Clases de técnicas y procesos.
- 6.3. Identificación de equipos asociados.
- 6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.6. El sistema cook-.chill y su fundamento.
- 6.7. Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos