



Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con pescados, crustáceos y moluscos.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos y moluscos para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Contenidos:

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes

Batería de cocina

Utillaje de cocina

Resumen

Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos

Introducción



Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos
Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización
Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos
Algas marinas y su utilización
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

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Principales técnicas de cocinado
Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie
Resumen

Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Platos calientes y fríos elementales más divulgados
Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos
Resumen

Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos
Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
Resumen

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos
Introducción
Regeneración: definición
Identificación de los principales equipos asociados
Clases de técnicas y procesos simples
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
Realización de operaciones necesarias para la regeneración
El sistema cook & chill y su fundamento
Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos
Resumen