

Cocina y gastronomía 4. Preparación de pescados y mariscos – .

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: 11005IN

Los pescados

Introducción.

Clasificación

Especies más utilizadas

Características a tener en cuenta para la compra

Racionamiento

Operaciones preliminares

Diferentes sistemas de cocción

Terminaciones de pescados previamente cocidos

Pescados “a la tártara”

Pescados ahumados (el salmón ahumado)

Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas)

Salsas más utilizadas

Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios

Glosario

Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles

Introducción

Historia en la alimentación

Los mariscos desde el punto de vista dietético

Clasificación de los mariscos

Especies más utilizadas

Características a tener en cuenta para la compra de mariscos

Racionamiento

Diferentes sistemas de cocción

Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos

Salsas más utilizadas

Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios

Caracoles

Glosario

Anexo 1:

Terminología culinaria

Anexo 2:

Vocabulario de hierbas y especias

¿Qué aprenderás?

- Conocer la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos del mar, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de los productos del mar.