

Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados crustáceos y moluscos

Código del curso: UF0067

Horas: 60

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: UF0067_V2

Tema 1. Maquinaria Bateria 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. Bateria de cocina
- 1.3. Utillaje y herramientas

Tema 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 (coulis 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

Tema 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

Tema 4. Platos Elementales a Base de 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

Tema 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 moluscos
- 5.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
- 5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Tema 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

¿Qué aprenderás?

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.