Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboraciones-basicas-y-platos-elementales-con-pescados-crustaceos-y-moluscos-uf0067/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos** de **60 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. - Características de la maquinaria utilizada. - Batería de cocina. - Utillaje y herramientas. **2. 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.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,)

- 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.

3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.

Principales técnicas de cocinado

- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha. - Freír en aceite - Saltear en aceite y en mantequilla. - Hervir y cocer al vapor. - Cocer en caldo corto o court bouillon - Bresear. - En papillote. - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie. **5. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos.** - Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

6. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.

- Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes. - Adornos y

acompañamientos más representativos utilizados en estos platos. **7. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.**

- Regeneración: Definición. - Clases de técnicas y procesos. - Identificación de equipos asociados. - 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

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 7