

HOTR079PO

Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Descripción:

En este curso vamos a estudiar cómo aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

Nº de horas:

80 horas

Objetivos:

- Conocer las características de la maquinaria utilizada en las elaboraciones de pescados, crustáceos y moluscos, baterías de cocina y utillaje y las herramientas.
- Explicar las características de los principales elementos de la batería de cocina.
- Explicar la composición, elaboración y usos de los fondos elaborados con pescados.
- Estudiar cómo se elaboran los coulis, salsas, mantequillas compuestas y farsas, elaboradas para pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos.
- Enumerar las algas marinas y su utilización en la cocina.
- Saber aplicar las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Explicar cómo cocinar algunos de los platos más divulgados elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer las salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar los platos de pescados, crustáceos y moluscos.
- Conocer los factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
- Estudiar el montaje en fuente, en plato y otros recipientes, adornos y acompañamientos más representativos utilizados.
- Conocer el significado de regeneración en cocina y explicar las clases de técnicas y procesos asociados a la regeneración.
- Explicar el sistema cook-chill y su fundamento.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo, es aconsejable contar con facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido HOTR079PO: Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 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.