

# HOTR079PO. TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



**SKU:** PS1168

**Horas:** 80

## DIRIGIDO A

## COMPETENCIAS

## CONTENIDO

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.
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 (coulís, 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.
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.

- 4. Platos elementales a base 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.
- 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 molusco.
  - 5.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
  - 5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.
- 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.