

Curso: Preparación de salsas, pescados y mariscos

Horas:

Objetivos:

Saber preparar los distintos tipos de salsas que maridan con los pescados y los mariscos y conocer también los distintos pescados y mariscos más utilizados en la cocina nacional y regional.

Dirigido a:

A toda persona que trabaje en el sector de la hostelería y alimentación y comercio, como para las personas que quieran adquirir conocimiento con respecto a esta materia.

Capacita para:

Para aprender a elaborar y distinguir los distintos tipos de salsas y mantequillas compuestas, elaboradas con marisco. Conocer los diferentes tipos y características de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, para una buena elección y posterior elaboración.

Otros datos:

Conocer pescados azules, blancos, algunos pescados de agua dulce, la tersura del cuerpo, la firmeza de la carne, las agallas, limpieza, porcionado.

Conocer los tipos de marisco, la preparación del pescado en general, braseado, en caldo corto, al vino tinto, gratinados, glaseado, etc.

Contenido Formativo:

1. Salsas y mantequillas

- 1.1. Los fondos de cocina.
- 1.2. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.
- 1.3. Las grandes salsas o salsas base.
- 1.4. Otras salsas básicas.
- 1.5. Pequeñas salsas básicas.
- 1.6. Mantequillas.
- 1.7. Fondos complementarios.

2. Los pescados.

FICHA TÉCNICA

- 2.1. Clasificación.
- 2.2. Especies más utilizadas.
- 2.3. Características a tener en cuenta para la compra.
- 2.4. Racionamiento.
- 2.5. Operaciones preliminares.
- 2.6. Diferentes sistemas de cocción.
- 2.7. Pescados "a la tártara".
- 2.8. Pescados ahumados (el salmón ahumado).
- 2.9. Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas).
- 2.10. Salsas más utilizadas.
- 2.11. Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios.

3. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles

- 3.1. Historia en la alimentación.
- 3.2. Los mariscos desde el punto de vista dietético.
- 3.3. Clasificación de los mariscos.
- 3.4. Especies más utilizadas.
- 3.5. Características a tener en cuenta para la compra de mariscos.
- 3.6. Racionamiento. Diferentes sistemas de cocción.
- 3.7. Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos.
- 3.8. Salsas más utilizadas.
- 3.9. Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios.
- 3.10. Caracoles.