

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. HOTR0408 - Cocina

Horas: 60

Objetivos:

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.

Dirigido a:

Cocinero.

Capacita para:

Para poder desarrollar una adecuada manipulación de materias primas del mar. Conocer las técnicas más adecuadas para realizar elaboraciones específicas según la materia prima, mejorando la calidad y eficacia de los productos adquiridos, así como saber conservar y manipular las materias primas. Aplicar conocimientos de mejora de calidad. Desarrollar conocimientos sobre regeneración y conservación y técnicas de almacenamiento. Del mismo modo, adentra al alumno en el conocimiento de las diferentes variedades y tipos de técnicas de emplatado. Además, adquiere conocimientos sobre presentaciones gastronómicas y utilización de fondos y bases industriales.

Otros datos:

Los alumnos sin conocimientos previos podrán adquirir una buena base en elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.

Profesionales podrán actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre maquinaria, batería y utillaje específico sobre pescados, crustáceos y moluscos.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas técnicas sencillas de elaboración, clasificación gastronómica y comercial de estos productos, tanto para empresas como

FICHA TÉCNICA

para trabajadores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con la conservación y regeneración de las necesidades básicas, así como notas aclaratorias sobre aspectos relevantes.

Se incluyen ejercicios teórico-prácticos que faciliten la comprensión del texto y su asimilación

Contenido Formativo:

1. Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizadas en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

- 1.1. Introducción
- 1.2. Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes
- 1.3. Batería de cocina
- 1.4. Utillaje de cocina
- 1.5. Resumen

2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos

- 2.1. Introducción
 - 2.2. Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos
 - 2.3. Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización
 - 2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos
 - 2.5. Algas marinas y su utilización
 - 2.6. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas
- Resumen

3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

- 3.1. Introducción
- 3.2. Principales técnicas de cocinado
- 3.3. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie
- 3.4. Resumen

4. Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos

- 4.1. Introducción
- 4.2. Platos calientes y fríos elementales más divulgados
- 4.3. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos
- 4.4. Resumen

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

FICHA TÉCNICA

- 5.1. Introducción
- 5.2. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos
- 5.3. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes
- 5.4. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos
- 5.5. Resumen

6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

- 6.1. Introducción
- 6.2. Regeneración: definición
- 6.3. Identificación de los principales equipos asociados
- 6.4. Clases de técnicas y procesos simples
- 6.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados
- 6.6. Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- 6.7. El sistema cook & chill y su fundamento
- 6.8. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos
- 6.9. Resumen