

Curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (UF0067)

Modalidad: On line

Duración: 25 h.

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.

Contenidos:

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 (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.

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

3.1 Principales técnicas de cocinado

3.1.1 Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.

3.1.2 Freír en aceite

3.1.3 Saltear en aceite y en mantequilla.

3.1.4 Hervir y cocer al vapor.

3.1.5 Cocer en caldo corto o court bouillon

3.1.6 Bresear.

3.1.7 En papillote.

3.2 Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 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.

Unidad didáctica 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