

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Código: 4571

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. Conocer tanto los procesos básicos de ejecución para realizar platos elementales como para las elaboraciones, guarniciones, salsas y complementos para pescados, crustáceos y moluscos. Diferenciar los distintos tipos de especies que nos brinda el mercado y saber aplicar las técnicas de cocinado más idóneas a cada una de ellas. Adquirir conocimientos para el emplatado y presentación de menús elaborados con pescado, crustáceos y moluscos. Tener conocimientos sobre la regeneración para estos productos, sabiendo identificar los equipos asociados y conocer los fundamentos del sistema Cook & Chill y Cook & Freeze.

➤ **Contenidos:**

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

Características de la maquinaria utilizada.

Batería de cocina.

Utillaje y herramientas.

Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados y crustáceos. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos).

Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.

Algas marinas y su utilización.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Principales técnicas de cocinado.

Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

Platos calientes y fríos elementales más divulgados.

Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

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

Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.

Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Regeneración: definición.

Clases de técnicas y procesos.

Identificación de equipos asociados.

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

El sistema cook & chill y su fundamento.

Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.