

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Técnicas culinarias para pescados,
crustáceos y moluscos.**

Duración: 80 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

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

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

- 1.1. Introducción
- 1.2. Características de la maquinaria utilizada.
- 1.3. Batería de cocina.
- 1.4. Utillaje y herramientas.
- 1.5. Resumen

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.3. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos).

- 2.4. Fondos y bases industriales elaboradas con pescados y 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.
- 2.7. 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 de 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

- 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. Clases de técnicas y procesos.
- 6.4. Identificación de equipos asociados.

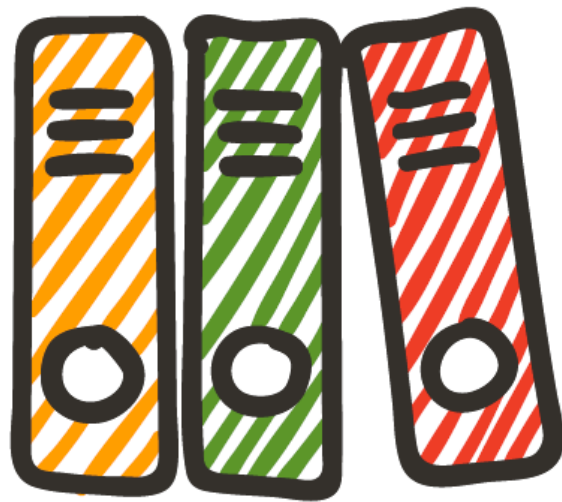
6.5. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

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



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

fcontinua@grupoglorieta.com

www.grupoglorieta.com