ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
HOTR0069 Técnicas Culinarias Para Pescados, Crustáceos Y Moluscos

---

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este Curso HOTR0069 Técnicas Culinarias Para Pescados, Crustáceos Y Moluscos le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este CURSO HOTR0069 Técnicas Culinarias Para Pescados, Crustáceos Y Moluscos el alumnado va a saber aplicar las diferentes técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES BÁSICAS

1. Utilización de maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y plato elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
2. - Identificar las Características de la maquinaria utilizada.
3. - Manipulación la batería de cocina.
4. - Aplicación del utillaje y herramientas.
5. Organización de fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.

6. - Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización
7. - Asimilación de otras preparaciones básicas y su utilización (coulís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos)
8. - Elaboración de fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
9. - Utilización de las algas marinas.
10. - 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 2. TÉCNICAS DE COCINADO Y PLATOS ELEMENTALES

1. Aplicación de técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos.
2. - Comprensión de las principales técnicas de cocinado
3. - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
4. Realización de platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos.
5. - Elaboración de platos calientes y fríos elementales más divulgados.
6. - Preparación de salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

UNIDAD DIDÁTICA 3. PRESENTACIÓN DE PLATOS Y REGENERACIÓN

1. Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos.
2. - Identificación de las características de la maquinaria utilizada.
3. - Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
4. - Realización del montaje en fuente, plato y otros recipientes.
5. - Aplicación de los adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos-
6. Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.
7. - Regeneración: Definición.
8. - Identificación de clases de técnicas y procesos.

9. - Identificación de equipos asociados.
10. - Identificación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
11. - Realización de operaciones necesarias para la regeneración
12. - Comprensión del sistema cook-chill y su fundamento.
13. - Definición de platos preparados.
14. - Identificación de distintas clases: Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS