

HOTR0069 TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



180,00 € - 250,00 €

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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	80 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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 (coullís, 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 DIDÁCTICA 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.