



Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos



Teleformación



80 Horas



100%
Subvencionado

En este **curso gratuito de Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos** estudiarás las peculiaridades que tiene la cocina con estas materias primas, con el objetivo de conseguir sabores y texturas perfectas.

“Learn different, learn with us.”



Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.



Contenidos (HOTR079PO):

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.
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 (coullís, 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.
3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.
 - 3.1. Principales técnicas de cocinado.

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





MIS CURSOS
Y FORMACIÓN

COPE
networks



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

6.5. 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.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com



MIS CURSOS
Y FORMACIÓN

COPE
networks