

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

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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:**

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

**Introducción**

**Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes**

**Batería de cocina**

**Utillaje de cocina**

**Resumen**

**Fondos, bases y preparaciones básicas elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos**

**Introducción**

**Composición y elaboración de los fondos y elaboraciones básicas realizadas con pescados, crustáceos y moluscos**

**Otras preparaciones básicas, su elaboración y utilización**

**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**

**Resumen**

**Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos**

**Introducción**

**Principales técnicas de cocinado**

**Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie**

**Resumen**

**Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos**

**Introducción**

**Platos calientes y fríos elementales más divulgados**

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

**Resumen**

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

**Introducción**

**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**  
**Resumen**

**Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos**

**Introducción**

**Regeneración: definición**

**Identificación de los principales equipos asociados**

**Clases de técnicas y procesos simples**

**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**

**Resumen**