

## **ÍNDICE ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS (UF0067)**

### **TEMA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS**

---

- Características de la maquinaria utilizada.
  - Generadores de calor.
  - Generadores de frío.
  - Generadores de fuerza o Maquinaria auxiliar.
- Batería de cocina.
- Utillaje y herramientas.

### **TEMA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

---

- Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- Otras preparaciones básicas y su utilización que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos.
  - Coulís.
  - Salsas.
  - Mantequillas compuestas.
  - Farsas.
  - Otras.
- 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.

### TEMA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

---

- Principales técnicas de cocinado.
  - Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
  - Freír en aceite
  - Saltar en aceite y en mantequilla.
  - Hervir y cocer al vapor.
  - Cocer en caldo corto o Court bouillon
  - Bresear.
  - En papillote.
- Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

### TEMA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

---

- Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

### TEMA 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

---

- Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

### TEMA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.

---

- Regeneración: Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- 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.