

ÍNDICE ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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.
 - Saltear 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.