

PREPARACIÓN DE SALSAS, PESCADOS Y MARISCOS

50
HORAS

DESCRIPCIÓN

Aprender a elaborar y distinguir los distintos tipos de salsas y mantequillas. Conocer los diferentes tipos y sus características de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, para una buena elección y posterior elaboración.

OBJETIVOS

Aprender a elaborar y distinguir los distintos tipos de salsas y mantequillas. Conocer los diferentes tipos y sus características de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, para una buena elección y posterior elaboración.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: SALSAS Y MANTEQUILLAS: Introducción. - Los fondos de cocina. - Análisis y principios de las trabazones y las salsas. - Las grandes salsas o salsas base. - Otras salsas básicas: Pequeñas salsas básicas. - Mantequillas. - Fondos complementarios.

UNIDAD 2: LOS PESCADOS: Introducción. - Clasificación. - Especies más utilizadas. - Características a tener en cuenta para la compra. - Racionamiento. - Operaciones preliminares. - Diferentes sistemas de cocción. - Pescados "a la tártara". - Pescados ahumados (el salmón ahumado). - Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas). - Salsas más utilizadas. - Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios.

UNIDAD 3: MARISCOS, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y CARACOLES: Introducción. - Historia en la alimentación. - Los mariscos desde el punto de vista dietético. - Clasificación de los mariscos. - Especies más utilizadas. - Características a tener en cuenta para la compra de mariscos. - Racionamiento. - Diferentes sistemas de cocción. - Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos. - Salsas más utilizadas. - Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios. - Caracoles.