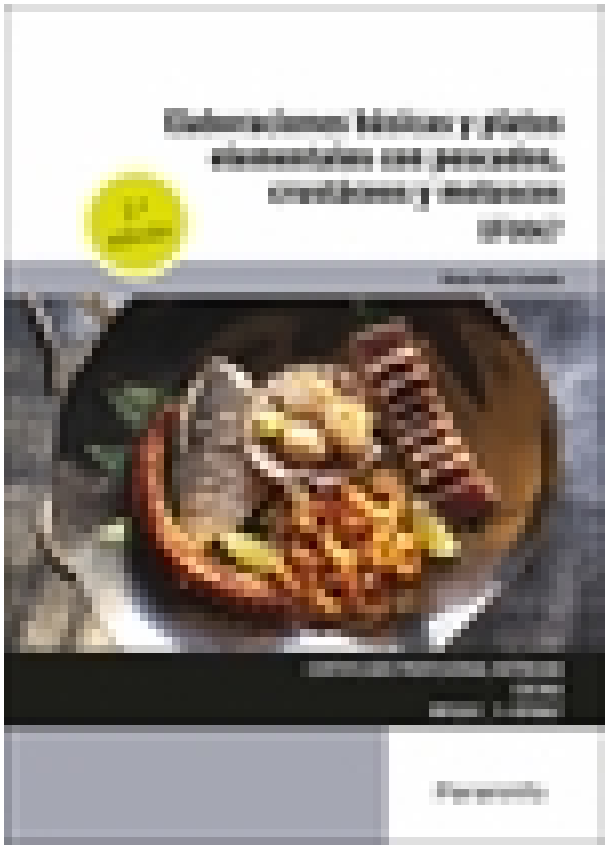
Paraninfo

UF0067 - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos



Editorial: Paraninfo
Autor: VÍCTOR PÉREZ CASTAÑO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 194
ISBN 13: 9788428362795
ISBN 10: 8428362793
Precio sin IVA: $ 95484.00 COP
Precio con IVA: $ 95484.00 COP
Fecha publicacion: 08/04/2024

Sinopsis

En esta obra se presentan de manera clara, didáctica y con un enfoque eminentemente práctico las claves para desarrollar con éxito elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. Se abordan aspectos tan variados como maquinaria, batería, utillaje y herramientas imprescindibles para la ejecución de este tipo de platos, se estudian con detalle los fondos, bases y preparaciones básicas con estos ingredientes, así como las técnicas de cocinado y platos elementales, la presentación y decoración de los mismos sin olvidar los procesos de regeneración.
El libro está adecuado a las exigencias curriculares y normativas desarrolladas por el RD 1376/2008 de 1 de agosto que regula, entre otros, el Certificado Profesional de *Cocina* dentro del cual tiene encaje la unidad formativa que le da título y que a su vez forma parte del Módulo Formativo denominado *Técnicas Culinarias.*
Por sus características, esta obra está dirigida no solo a quienes aspiran a formarse o a acreditar sus competencias en el entorno laboral de la hostelería, sino también a profesionales ya consolidados y a los aficionados a la cocina en general, pues encontrarán en el libro los elementos necesarios para mejorar su técnica y obtener resultados altamente satisfactorios.
En definitiva, se trata de un libro imprescindible para todos aquellos que, relacionados de una u otra forma con el ámbito profesional o amateur de la cocina, desean seguir integrando conocimientos y descubriendo nuevos aspectos de este apasionante mundo en el que siempre hay algo nuevo por descubrir.

Víctor Pérez Castaño es técnico especialista en cocina y licenciado en Geografía e Historia. En la actualidad es profesor técnico de Formación Profesional en la Escuela de
Hostelería del IES Valle de Aller (Asturias).

Indice

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

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

Mapa conceptual

2.1. Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados

2.2. Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos

Mapa conceptual

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

Mapa conceptual

Actividades finales

3. Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Mapa conceptual

3.1. Principales técnicas de cocinado

3.1.1. Asar al horno, a la parrilla, a la plancha

3.1.2. Freír en aceite

3.1.3. Saltear en aceite y mantequilla

3.1.4. Hervir y cocer a vapor

3.1.5. Cocer en caldo corto o court bouillon

3.1.6. Bresear

3.1.7. En papillote

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

Actividades finales

4. Platos elementales a base de 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.

Mapa conceptual

Actividades finales

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 moluscos

5.2. Montaje en fuente y plato. Otros recipientes

5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos

Mapa conceptual

Actividades finales

6. Regeneración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

6.1. Regeneración: definición

6.2. Clases de técnicas y procesos

Mapa conceptual

6.3. Identificación de equipos asociados

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

6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

6.6. El sistema Cook & Chill y su fundamento

6.7. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

Mapa conceptual

Actividades finales

Glosario

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx