

Preparación de salsas, pescados y mariscos

❖ Modalidad: Distancia

❖ Duración: **80** horas.

❖ 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:

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.

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.

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.