

Preparación de salsas, pescados y mariscos

Código: 3108

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo B – 50 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.