

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Describir y justificar tipos de guarnición y decoración posibles, clasificándolos de acuerdo con las elaboraciones que acompañan, clases de servicio y, en su caso, modalidad de comercialización. Analizar y efectuar operaciones de acabado de elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos y moluscos de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.

Contenido

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y moluscos.
2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.