

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de cocinar pescados, crustáceos y moluscos y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos elementales. Describir las técnicas culinarias indicando fases de aplicación/procesos, procedimientos y modos operativos, instrumentos base que se deben utilizar y resultados que se obtienen.

Contenido

1. Principales técnicas de cocinado.
2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.