

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

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-25-9 • Depósito legal: MA 183-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

índice

MFo261_2: Técnicas culinarias. UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

UD1

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.....	9
1.2.	Batería de cocina	11
1.3.	Utilaje y herramientas	13

UD2

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

2.1.	Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.....	21
2.2.	Otras preparaciones básicas y su utilización (coulis, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados crustáceos y moluscos.....	22
2.3.	Fondos y bases industriales elaboradas con pescados, crustáceos y moluscos....	26
2.4.	Algas marinadas y su utilización.....	26
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.	27

UD3

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

3.1.	Principales técnicas de cocinado.....	35
3.1.1.	Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.....	35
3.1.2.	Freír en aceite.....	35

3.1.3. Saltear en aceite y en mantequilla.....	36
3.1.4. Hervir y cocer al vapor.....	36
3.1.5. Cocer en caldo corto o court bouillon	36
3.1.6. Brasear	36
3.1.7. En papillote.	37
3.2. Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.....	37

UD4

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

4.1. Platos calientes y fríos elementales más divulgados.....	47
4.2. Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.	50

UD5

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.....	67
5.2. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.	67
5.3. Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos....	67

UD6

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

6.1. Regeneración: definición.....	75
6.2. Clases de técnicas y procesos.....	75
6.3. Identificación de equipos asociados.....	76
6.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados	76
6.5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.....	78
6.6. El sistema Cook & Chill y su fundamento.....	78
6.7. Platos preparados: definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.....	79

hostelería y turismo

MF0261_2: Técnicas culinarias. UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

UD1

Maquinaria, batería, utilaje 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. Utilaje y herramientas

|hostelería y turismo

1.1. Características de la maquinaria utilizada.

Cocederos basculantes (marmitas)

Marmita o cocedor basculante de gas o eléctrico: son cubas de gran capacidad para cocer elaboraciones en grandes cantidades que necesitarían fogones y recipientes para poder igualar su capacidad. Se suelen utilizar en colectividades y establecimientos de gran producción.

- Pueden ser fijas o basculantes, de calor directo a través del fuego o por resistencias, por baño maría de aceite y para la cocción convencional o a presión.
- Cuentan con regulador de temperatura. Suelen contar con toma de agua y grifo para su vaciado.
- La que va a presión cuentan con válvula de seguridad.
- Incorporan sistema de seguridad para que dejen de funcionar si no tienen un nivel de agua determinado.
- Algunos modelos pueden contar con autolimpieza.

Sartenes abatibles

- Está formada por una cubeta basculante que permite su vaciado, es de forma rectangular y menos profunda que la marmita, lo que le permite otras aplicaciones como la realización de frituras y arroces, además de las mismas funciones de las marmitas convencionales aunque con menor capacidad.
- Según su capacidad, contarán con un elevador para la canastilla.
- Algunos modelos pueden contar con un módulo escurridor para el aceite.
- Pueden ser a gas o eléctricas.
- Para su limpieza cuentan con desagüe y en muchos casos con autolimpieza.
- Cuentan con interruptor de encendido, regulador de temperatura, piloto de encendido.
- Para el uso de las freidoras podemos usar una parte de agua para ahorrar aceite, aunque no es aconsejable porque la limpieza tendría que ser constante o de lo contrario los alimentos se verían afectados.

Parrilla eléctrica o a gas

- Parrilla superior de hierro fundido para el asado de pescados y carnes
- Parrilla inferior y generadora de calor. Utilizan módulos de hierro fundido en una sola pieza que hacen la función de acumular y repartir el calor.

- Cuentan con cajón recoge grasas que evita el prendimiento de llamas y facilita la limpieza.
- Quemadores de acero inoxidable de fundición, lleva una válvula y dos quemadores.
- Válvulas de control. Montadas en la parte delantera, en una zona separada de las llamas para evitar sobrecalentamientos, control por termopar y llama piloto con encendido manual.
- Fácilmente desmontables y lavables con detergentes neutros desengrasantes.
- Construcción, totalmente de acero inoxidable.

Freidoras

Constan de una cubeta para poner el aceite, una cestilla para contener los filtros y resistencias, que pueden ser eléctricas o mediante quemadores situados en tubos en el interior de la cubeta.

- La cubeta puede ser redonda o rectangular que se estrecha en la base desembocando en un grifo para vaciarla y limpiarla. Algunas veces existe una ventana con indicación del nivel, este indicador quiere decir que se llena hasta el de agua y el resto de aceite.
- El agua recoge los restos y mantiene limpio el aceite y los productos libres de mezclas de sabores, pero para que esto tenga una función óptima habrá que cambiar el agua diariamente.
- Sería mejor solo utilizar aceite.
- La cestilla está situada en la parte superior de la freidora. En ella se ponen los productos que se fríen y permite escurrir el aceite restante una vez frito el producto.
- Las resistencias y quemadores están en la parte superior de la cubeta, debajo de la cestilla y se regulan mediante un termostato hasta obtener la temperatura deseada.
- Según su capacidad cuentan con un elevador de la cestilla.
- Las hay electrónicas y programables y existen multitud de modelos en función de la capacidad, prestaciones y precio.

Hornos de convección

Los hornos de convección son aparatos eléctricos con resistencias y una turbina que hace que el aire caliente circule y de esta forma se reparta por todo el espacio del horno transmitiendo al alimento el calor por igual y ahorrando el tiempo de la elaboración hasta en un 30%.

- Cuentan con una serie de guías en las que podremos introducir bandejas gastronorm con diferentes productos sin que se mezclen los sabores. También cuentan con una sonda que nos permite controlar la temperatura tanto en el exterior como en el interior del producto.
- Lo utilizaremos para hacer asados, tanto de piezas pequeñas como grandes piezas Su capacidad irá en función del tamaño.