

PESCADOS Y MARISCOS

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Para saber cómo cocinar pescados y mariscos de forma correcta y como asarlos, las reglas de oro para cada técnica, cocer, escalfar, asar, o estofar para obtener un cocinado perfecto.

2. Horas de duración:

70 horas

3. Número máximo de participantes y modalidad:

No se establece limitación en el número de participantes debido a la modalidad de formación ON LINE.

OBJETIVOS:

En este curso aprenderemos a preparar pescados y mariscos, de las formas más variadas, desde recetas rápidas y dietéticas, así como las recetas y formas más tradicionales. Mariscos, moluscos, en salazón, blancos, azules, son muchas las variedades de pescado que podemos encontrar en nuestros mercados.

La enorme variedad de pescados y mariscos que producen nuestras costas es extensísima, y sería interesante destacar su alto valor en nutrientes de primera y muy pobres en grasa, incluso los llamados pescados grasos. En este curso hablaremos de los dos grupos de pescados, blancos y azules, así como de sus principales características, conoceremos los pescados de agua salada y dulce, y aprenderemos a elaborar deliciosas recetas con ellos. Además de nuestro preciado marisco y nuestras sepias, calamares, pulpos o chipirones.

CONTENIDO:

1. Criterios Previos

- 1.1. Trabajo en la cocina
- 1.2. Pescados
- 1.3. Despieces y Troceados

2. Crustáceos

- 2.1. Moluscos

3. Orientación Culinaria

- 3.1. Orientación Culinaria

4. Pescados y Mariscos

- | | |
|----------------------|-----------------|
| 1. Abadejo | 2. Acedia |
| 3. Almeja Fina | 4. Almeja Rubia |
| 5. Anguila | 6. Bacaladilla |
| 7. Bacalao | 8. Baila |
| 9. Berberecho | 10. Besugo |
| 11. Bogavante | 12. Bonito |
| 13. Bonito del Norte | 14. Boquerón |
| 15. Breca | 16. Buey |
| 17. Caballa | 18. Calamar |
| 19. Carabinero | 20. Carbonero |
| 21. Cazón | 22. Centolla |
| 23. Cherna | 24. Choco |
| 25. Cigala | 26. Congrio |
| 27. Dentón | 28. Dorada |
| 29. Gallo | 30. Gamba |
| 31. Gamba Roja | |