Carval Formacion sl

CUM LAUDE

COCINA Y GASTRONOMÍA.PREPARACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS

5.0 2 opiniones

Curso · A Distancia

189 € IVA inc.

Descripción

Tipología	Curso
Nivel	Nivel intermedio
Metodología	A distancia
Horas lectivas	300h
Duración	3 Meses
Inicio	Fechas a elegir
Campus online	Sí
Servicio de consultas	Sí
Tutor personal	Sí
Clases virtuales	Sí

ESTE CURSO SE CENTRA EN LA PREPARACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS
Con este curso se conocerá la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas.

Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir Matrícula abierta

A tener en cuenta

¿Cuáles son los objetivos de este curso?

Preguntas & Respuestas

Opiniones

J. V.

5.0 21/11/2021

Sobre el curso: Me ha agradado bastante esta academia porque te permite compaginar el estudio con el trabajo, así que no debes elegir entre una de las dos cosas. La formación ha estado excelente y cargada de contenido bastante bueno. Puedo decir que la calidad precio es inmejorable.

¿Recomendarías este curso?: Sí

D. U.

5.0 19/11/2021

Sobre el curso: Estoy muy feliz con la academia, además de ello la mejor de las partes es que puedes estudiar a distancia. Es decir que puedes estudiar desde tu casa o desde cualquier lugar que prefieras, así no pierdes tiempo en movilizaciones y cosas de este tipo. Recomiendo la academia.

¿Recomendarías este curso?: Sí

---

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

Logros de este Centro

2025 | 2024 | 2023 | 2022 | 2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017 | AÑ

¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?

Materias

- Pescado
- Mariscos
- Crustáceos
- Moluscos
- Salsa
- Especias
- Platos
- Cocina
- Gastronomía
- Comida
- Caracoles

Profesores

Teresa Silva

TUTOR

Temario

Los pescados
Introducción.
Clasificación
Especies más utilizadas
Características a tener en cuenta para la compra
Racionamiento
Operaciones preliminares
Diferentes sistemas de cocción
Terminaciones de pescados previamente cocidos
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
Glosario

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
Glosario

Anexo 1:
Terminología culinaria

Anexo 2:
Vocabulario de hierbas y especias