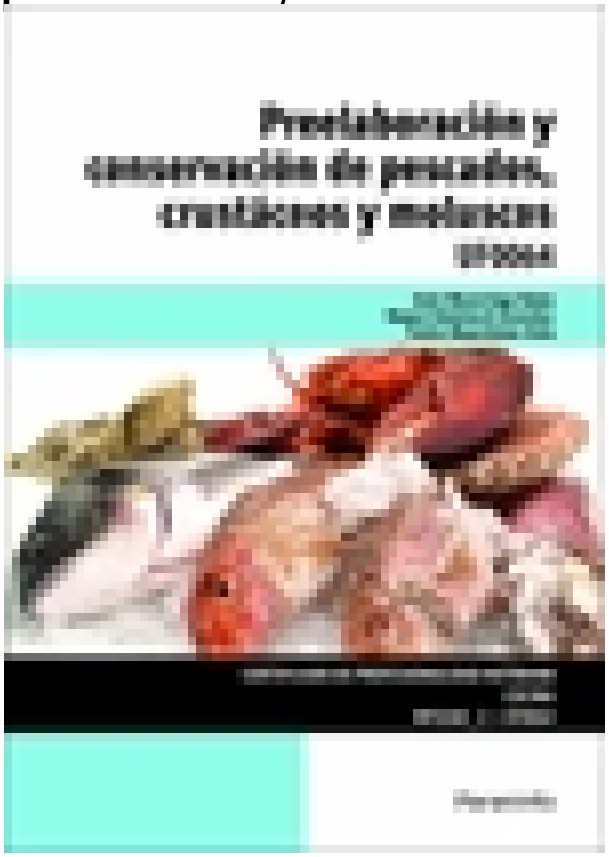
Paraninfo

UF0064 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos



Editorial: Paraninfo
Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, TOMÁS MAYORDOMO FELIU, ASIER MAZORRIAGA RAMA
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 200
ISBN 13: 9788428337786
ISBN 10: 8428337780
Precio sin IVA: $ 84069.00
Precio con IVA: $ 84069.00
Fecha publicacion: 17/02/2016

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0064) Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos, incluida en el Módulo Formativo (MF0260_2) Preelaboración y conservación de alimentos, correspondiente al Certificado de Profesionalidad (HOTR0408) Cocina, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica cómo manipular toda clase de alimentos extraídos del mar, productos indispensables en la cocina. A lo largo de los capítulos se profundiza en el origen, la preelaboración, la preparación, las cualidades y las variedades de los diferentes pescados, crustáceos y moluscos, así como en las aplicaciones más adecuadas según el plato que se desee realizar. Se comienza explicando la maquinaria y los equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos, y se prosigue con el estudio del área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos, el análisis de las materias primas, el de la regeneración de pescados, crustáceos y moluscos, la fase de preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos, y, por último, la conservación de pescados, crustáceos y moluscos.

Además, cada capítulo cuenta con numerosos cuadros, figuras e imágenes de las diferentes materias primas que llegan cada día del mercado para la realización de los mejores platos. También ofrece útiles actividades finales para repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para alumnos y profesores como para

todos aquellos que deseen iniciarse o profundizar en el apasionante mundo de la cocina.
Los autores son profesionales del sector de la Hostelería y el Turismo y están especializados tanto en cocina y gastronomía como en pastelería. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Indice

Introducción normativa; **1.** Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos; **2.** Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos; **3.** Materias primas; **4.** Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos; **5.** Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos; **6.** Conservación de pescado, crustáceos y moluscos.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)
Tel. (34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18
 www.paraninfo.es