

INNOVACIÓN EN LA COCINA

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Este curso le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este curso, el alumno será capaz de desenvolverse dentro del sector y adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COCINA MOLECULAR.

1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana
2. Esferificación: básica e inversa
3. - Uso y manipulación de los productos
4. - Recetas ilustrativas
5. Gelificantes
6. - Uso y manipulación de los productos
7. - Recetas ilustrativas
8. Emulsionantes (aires)
9. - Uso y manipulación de los productos
10. - Recetas ilustrativas
11. Espesantes
12. - Uso y manipulación de los productos
13. - Recetas ilustrativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO

1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío
2. Recetas realizadas con la cocción al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido

2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESPUMAS

1. Uso y aplicaciones del sifón
2. Recetas realizadas con espuma

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCINAR CON HUMO

Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

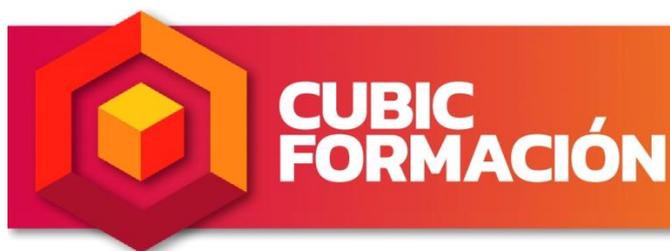
UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS:

Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales. Sushi

UNIDAD DIDÁCTICA 8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL

1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc.
2. Cookies
3. Coulant
4. Macarons
5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com