



CURSOS ONLINE BONIFICADOS

COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS

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

Este Curso ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos relativos a las diferentes técnicas de la cocina molecular, considerando nuevas materias primas y herramientas.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMULSIONES.

1. A partir de producto crudo, cocinado, licuado o triturado
2. - Emulsión de perejil
3. - Emulsión de pimientos de piquillo
4. - Emulsión de gambas
5. - Emulsión de tinta de chipirón

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRUJIENTES.

1. Por deshidratación: crujientes de frutos, cremas, purés laminados y secos
2. Por cristalización: caramelos hilados, crujientes de isomalt, tejas y corales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GELIFICACION.

1. Colas de pescado: panacota de queso
2. Agar-agar: terina de manzana y nueces
3. Gelatina vegetal: canelón de verduritas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESANTES.

1. Féculas de patata, arroz
2. - Sopita de jugo de manitas
3. Gel Espesa
4. - En frío: salsa de frutas
5. - En caliente: salsa de carne

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POLVOS Y ARENAS.

1. A partir del producto seco y molido
2. - Arena de gambas
3. - Salsa vizcaina
4. Por Absorción de humedad y grasas (Maltosa)
5. - Polvo de nocilla
6. - Polvo de aceite de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESPUMAS Y AIRES.

1. Sifón
2. - Espuma de tomates
3. - Espuma de queso roquefort
4. - Polvo de aceite de oliva
5. - Aire de remolacha

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESFERIFICACIÓN.

1. Básica: esfera de melón con lascas de jamón
2. Inversa: esfera de queso y polvo de anchoas
3. Falso caviar: de frutos del bosque

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SALES TINTADAS.

1. A base de frutas trituradas, colorantes y especias:
2. - Sal de frutos del bosque
3. - Sal de tinta de chipirón
4. - Sal de azafrán
5. A base de licuados
6. - Sal de jugo de hongos Sal verde de albahaca fresca



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

www.cubicformacion.com