



HOTR059PO. Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias

Sku: PSHOTR059PO

Horas: 80

Formato: HTML

OBJETIVOS

Con el curso HOTR059PO Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias se pretende adquirir los conocimientos sobre los nuevos equipos, utensilios y técnicas aplicadas a la cocina moderna.

CONTENIDOS

1. Restauración diferida.
2. Cocina al vacío.
3. Pasteurización.
4. Esterilización.
5. Elaboraciones con N2 líquido (criogenia).
6. Esferificación.
7. Elaboración de espumas frías y calientes.
8. Planificación y organización de la cocina.
9. Seguridad alimentaria.