



## **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.