



HOTR078PO. Cocina creativa y de autor

Sku: PS1147

Horas: 75

Formato: HTML

OBJETIVOS

Crear nuevas elaboraciones y recetas originales sobre la base de su conocimiento y experiencia profesional, utilizando la 55 y equipamiento de cocina necesario.

CONTENIDOS

1. Conceptos previos sobre innovación y creatividad aplicados a la cocina. 1.1. Terminología y ámbitos para la innovación en la cocina. 1.2. Tipología de proyectos de innovación y creatividad en la cocina. 1.3. Elaboración y selección de ideas: desarrollo de nuevos procesos de producción, materias primas, productos y elaboraciones en la cocina. 1.4. Búsqueda y desarrollo de nuevos conceptos de presentación de platos a los potenciales clientes. 2. La innovación y su aplicación a la cocina creativa y de autor. 2.1. Las nuevas materias primas y productos semielaborados: su aplicación a la cocina creativa y de autor. 2.2. Nueva 55 y equipamiento: identificación y clasificación según su funcionalidad. 2.3. Las nuevas técnicas de cocina creativa. 3. Realización de elaboraciones de cocina creativa y de autor. 3.1. Realización de fondos, caldos y guarniciones. 3.2. Realización de aperitivos, platos combinados y platos principales. 3.3. Realización de postres originales. 4. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor. 4.1. Equipamiento asociado. 4.2. Técnicas y aplicaciones complejas.