



## **HOTR048PO. Innovación en la cocina**

**Sku:** PS1167

**Horas:** 35

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

Con el curso innovación en la cocina se pretende adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

### **CONTENIDOS**

1. La cocina molecular 2. Cocina al vacío. 3. Cocina con nitrógeno líquido. 4. Las espumas. 5. Cocinar con humo. 6. La cocina con flores y germinados. 7. Nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongo, productos y métodos de cocina orientales, sushi. 8. Repostería artística actual.