



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.