



Cocina moderna, de autor y de mercado

Sku: CT0912

Horas: 26

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna. de autor y de mercado: identificación. selección. análisis. valoración y utilización. 2.1.1. 2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina. 3. Evolución de los movimientos gastronómicos. 4. Pioneros franceses y españoles. 5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes. 6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias. 7. De la nueva cocina o la ?Nouvelle Cuisine? a la cocina actual. 8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa. 9. Cocina de fusión. 10. Cocina creativa o de Autor. 10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor. 10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento. 10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas como esferificaciones. espumas. sifones. aires y otras. 10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina. 10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios. 10.6. Nuevos utensilios en cocina. 11. Platos españoles más representativos. 12. Su repercusión en la industria hostelera. 13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década. 14. Influencia de otras cocinas.