

Innovación en la cocina. HOTR048PO



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO
Duración: 35h
Metodología: online

Objetivos

- Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.
- Adquirir los fundamentos básicos de la cocina molecular: técnicas y productos relacionados.
- Llevar a cabo técnicas de cocina al vacío en torno a la innovación gastronómica.
- Llevar a cabo técnicas de cocina haciendo uso del nitrógeno líquido.
- Desarrollar elaboraciones con base de espumas y aires.
- Concretar los usos y aplicaciones del humo en gastronomía.
- Conocer los usos y aplicaciones de las flores y germinados en cocina.
- Descubrir las nuevas tendencias gastronómicas occidentales en torno al uso de productos y técnicas asiáticas.
- Desarrollar elaboraciones de repostería artística actual.

Contenidos y estructura del curso

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.
8. Repostería artística actual.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

