

INNOVACIÓN EN LA COCINA



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 35h

Metodología: online

Objetivos

Adquirir los conocimientos y fundamentos básicos sobre las técnicas utilizadas en la cocina molecular, asimilando la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

Contenidos y estructura del curso

1. La cocina molecular. 1.1. La cocina molecular: definición y productos utilizados: alginato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico y goma santana. 1.2. Esferificación: básica e inversa. 1.3. Gelificantes. 1.4. Emulsionantes (aires). 1.5. Espesantes.
2. Cocina al vacío. 2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío. 2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.
3. Cocina con nitrógeno líquido. 3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido. 3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
4. Las espumas 4.1. Uso y aplicaciones del sifón. 4.2. Recetas realizadas con espuma.
5. Cocinar con humo. 5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.
6. La cocina con flores y germinados.
7. Nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.
8. Repostería artística actual. 8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc. 8.2. Cookies. 8.3. Coulant. 8.4. Macarons. 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, 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

