

La innovación en la cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Aprender como trabajar mediante el uso de la cocina molecular, a través de distintas técnicas. Visualizar los diferentes usos de la cocina oriental y la repostería. Se ofrecerán recetas de cada tipo de técnica para poder realizarlas.

CONTENIDOS

UD1. 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. Gelificantes.
- 1.3. Emulsionantes (aires).
- 1.4. Espesantes.

UD2. Cocina al vacío.

- 2.1. Definición de cocina al vacío.
- 2.2. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.

UD3. Cocina con nitrógeno líquido.

- 3.1. El nitrógeno líquido.
- 3.2. Precauciones en la manipulación de N₂.
- 3.3. Uso del nitrógeno líquido.
- 3.4. Recetas con N₂ líquido.

UD4. Las espumas.

- 4.1. ¿Qué es una espuma?
- 4.2. Espumas y aires en la nueva cocina.
 - 4.2.2. Aires.
- 4.3. Recetas.

UD5. Cocinar con humo.

- 5.1. El ahumado como técnica de conservación
- 5.2. El ahumado en gastronomía.

5.3. El ahumado en la cocina molecular.

5.4. Recetas.

UD6. La cocina con flores y germinados.

6.1. Las flores en la cocina.

6.2. La gastronomía de los germinados.

UD7. Nuevas tendencias asiáticas: Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales. Sushi.

7.1. Un paseo por la cocina oriental.

7.2. Las salsas más comunes.

7.3. Algas.

7.4. Setas orientales.

7.5. Métodos de cocción.

7.6. El Sushi.

UD8. 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, etc.