

HOTR0063 INNOVACIÓN EN LA COCINA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso Innovación En La Cocina le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este CURSO Innovación En La Cocina el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	35 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL

Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INNOVACIÓN EN LA COCINA

1. Introducción a la cocina molecular:
2. - Cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana.
3. - Esferificación: básica e inversa. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
4. - Gelificantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
5. - Emulsionantes (aires). Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
6. - Espesantes. Uso y manipulación de los productos y recetas ilustrativas.
7. Aplicación de la cocina al vacío:
8. - Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.
9. - Recetas realizadas con la cocción al vacío.
10. Uso del nitrógeno líquido en la cocina:
11. - Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.
12. - Recetas realizadas con nitrógeno líquido.
13. Elaboración de espumas:
14. - Uso y aplicaciones del sifón.
15. - Recetas realizadas con espuma.
16. Aplicación del humo en la cocina.
17. - Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.
18. Empleo de flores y germinados en la cocina.
19. Conocimiento de las nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.
20. Elaboración de repostería artística actual.
21. - Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásico, etc.
22. - Cookies.

- 23. - Coulant.
- 24. - Macarons.
- 25. - Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes.

