


HOTR019PO COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 © info@inafe.es inafe.es  **INAFE**

180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR019PO COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR019PO COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos relativos a las diferentes técnicas de la cocina molecular, considerando nuevas materias primas y herramientas.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración

[50 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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EMULSIONES.

1. A partir de producto crudo, cocinado, licuado o triturado
2. - Emulsión de perejil
3. - Emulsión de pimientos de piquillo
4. - Emulsión de gambas
5. - Emulsión de tinta de chipirón

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CRUJIENTES.

1. Por deshidratación: crujientes de frutos, cremas, purés laminados y secos
2. Por cristalización: caramelos hilados, crujientes de isomalt, tejas y corales

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GELIFICACION.

1. Colas de pescado: panacota de queso
2. Agar-agar: terina de manzana y nueces
3. Gelatina vegetal: canelón de verduritas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ESPESANTES.

1. Féculas de patata, arroz
2. - Sopita de jugo de manitas

3. Gel Espesa
4. - En frío: salsa de frutas
5. - En caliente: salsa de carne

UNIDAD DIDÁCTICA 5. POLVOS Y ARENAS.

1. A partir del producto seco y molido
2. - Arena de gambas
3. - Salsa vizcaina
4. Por Absorción de humedad y grasas (Maltosa)
5. - Polvo de nocilla
6. - Polvo de aceite de oliva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ESPUMAS Y AIRES.

1. Sifón
2. - Espuma de tomates
3. - Espuma de queso roquefort
4. - Polvo de aceite de oliva
5. - Aire de remolacha

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ESFERIFICACIÓN.

1. Básica: esfera de melón con lascas de jamón
2. Inversa: esfera de queso y polvo de anchoas
3. Falso caviar: de frutos del bosque

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SALES TINTADAS.

1. A base de frutas trituradas, colorantes y especias:
2. - Sal de frutos del bosque
3. - Sal de tinta de chipirón
4. - Sal de azafrán
5. A base de licuados
6. - Sal de jugo de hongos Sal verde de albahaca fresca