

HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR048PO INNOVACIÓN EN LA COCINA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR048PO 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: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad 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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA COCINA MOLECULAR.

1. La cocina molecular: Definición y productos utilizados: Alginato, Citrato sódico, Sal de calcio, Gluconolactato cálcico y Goma Santana
2. Esferificación: básica e inversa
3. - Uso y manipulación de los productos
4. - Recetas ilustrativas
5. Gelificantes
6. - Uso y manipulación de los productos
7. - Recetas ilustrativas
8. Emulsionantes (aires)
9. - Uso y manipulación de los productos
10. - Recetas ilustrativas
11. Espesantes
12. - Uso y manipulación de los productos
13. - Recetas ilustrativas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA AL VACÍO

1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío
2. Recetas realizadas con la cocción al vacío

UNIDAD DIDÁCTICA 3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO

1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido
2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS ESPUMAS

1. Uso y aplicaciones del sifón
2. Recetas realizadas con espuma

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCINAR CON HUMO

1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI

UNIDAD DIDÁCTICA 8. REPOSTERÍA ARTÍSTICA ACTUAL

1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos...etc.
2. Cookies
3. Coulant
4. Macarons
5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes