

HOTR082PO COCINA MOLECULAR: FUNDAMENTOS SOBRE LAS TÉCNICAS UTILIZADAS



180,00 € - 250,00 €

La formación especializada HOTR082PO Cocina Molecular: Fundamentos sobre las Técnicas Utilizadas tiene como objetivo formar al alumno en la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Una vez acabado el curso HOTR082PO Cocina Molecular: Fundamentos sobre las Técnicas Utilizadas conocerá las diferentes técnicas de elaboración y presentación de la cocina molecular

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 bizcaina.
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. ESFERICICACIÓN.

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.