

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Innovación en la cocina

Duración: 35 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.
- Adquirir los fundamentos básicos de la cocina molecular: técnicas y productos relacionados.
- Llevar a cabo técnicas de cocina al vacío en torno a la innovación gastronómica.
- Llevar a cabo técnicas de cocina haciendo uso del nitrógeno líquido.
- Desarrollar elaboraciones con base de espumas y aires.
- Concretar los usos y aplicaciones del humo en gastronomía.
- Conocer los usos y aplicaciones de las flores y germinados en cocina.
- Descubrir las nuevas tendencias gastronómicas occidentales en torno al uso de productos y técnicas asiáticas.
- Desarrollar elaboraciones de repostería artística actual.

Contenidos

1. La cocina molecular

1.1. Introducción

1.2. La cocina molecular: definición y productos utilizados (alginato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico y goma xantana)

1.3. Esferificación básica e inversa

1.3.1. Uso y manipulación de los productos

1.3.2. Recetas ilustrativas

1.4. Gelificantes

1.4.1. Uso y manipulación de los productos

1.4.2. Recetas ilustrativas

1.5. Emulsionantes (aires)

1.5.1. Uso y manipulación de los productos

1.5.2. Recetas ilustrativas

1.6. Espesantes

1.6.1. Uso y manipulación de los productos

1.6.2. Recetas ilustrativas

1.6.3. Sal viva (acetato sódico)

1.6.4. Resumen

2. Cocina al vacío

2.1. Introducción

2.2. La cocina al vacío. Definición

2.3. Usos y aplicaciones de la cocción al vacío

2.4. Recetas realizadas con la cocción al vacío

2.5. Resumen

3. Cocina con nitrógeno líquido

3.1. Introducción

3.2. Nitrógeno líquido. Definición

3.3. Usos y aplicaciones del nitrógeno líquido

3.4. Recetas realizadas haciendo uso del nitrógeno líquido

3.5. Resumen

4. Las espumas

- 4.1. Introducción
- 4.2. Las espumas. Definición
- 4.3. Uso y aplicaciones del sifón
- 4.4. Recetas realizadas con espumas y aires
- 4.5. Resumen

5. Cocinar con humo

- 5.1. Introducción
- 5.2. El humo. Definición. Usos y aplicaciones del humo
- 5.3. Tipología
- 5.4. Recetas
- 5.5. Resumen

6. La cocina con flores y germinados

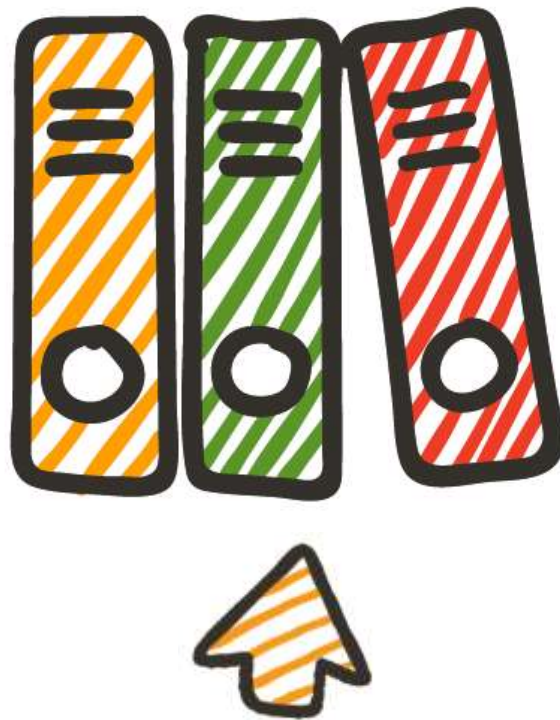
- 6.1. Introducción
- 6.2. Las flores en la oferta gastronómica
- 6.3. Los germinados en la oferta gastronómica
- 6.4. Resumen

7. Nuevas tendencias asiáticas

- 7.1. Introducción
- 7.2. Productos
- 7.3. Métodos de cocinado orientales
- 7.4. *Sushi*
- 7.5. Resumen

8. Repostería artística actual

- 8.1. Introducción
- 8.2. *Cupcakes* o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos, etc.
- 8.3. *Cookies*
- 8.4. *Coulant*
- 8.5. *Macarons*
- 8.6. Uso del fondant en galletas, tartas y *cupcakes*
- 8.7. Resumen



ACCESO AL CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com