



ONLINE!!

HOTR048PO

Innovación en la Cocina

www.aulasanbenito.com

Innovación en la cocina

HOTR048PO

MODALIDAD:

- Online.

OBJETIVOS:

- Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

DURACIÓN:

- 35 h.

CONTENIDOS:

Unidad 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:
Uso y manipulación de los productos | Recetas ilustrativas
Gestión del servicio de restauración:
Plan de inversión | Plan de financiación | Estimación de gastos | Costes internos y de amortización |
Costes externos | Ratios básicos | Licencias y documentación.
3. Gelificantes:
Uso y manipulación de los productos | Recetas ilustrativas.
4. Emulsionantes (aires):
Uso y manipulación de los productos | Recetas ilustrativas.

Unidad 2: Cocina al vacío.

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

Unidad 3: Cocina con nitrógeno líquido.

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

Unidad 4: Las espumas.

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

Unidad 5: Cocinar con humo.

1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas

Unidad 6: La cocina con flores y germinados.

Unidad 7: Nuevas tendencias asiáticas: salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales, sushi.




Unidad 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.

REQUISITOS:

- Autónomo de cualquier sector, Régimen General sector Hostelería, Trabajador en ERTE de cualquier sector, Desemplead@s.

CONTACTO:

-  formacion@sanbenito.es
-  608 84 40 58
-  986 60 89 20