

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TECNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

En este curso vamos a investigar:

- Las últimas técnicas de elaboración culinaria, en especial el nitrógeno líquido.
- Incidiremos en los ensayos en los procesos culinarios.
- Desarrollaremos habilidades creativas para poder elaborar platos vanguardistas.

Contenidos:

Módulo 1: TECNICAS CULINARIAS DE VANGUARDIA Y SU APLICACIÓN A LA COCINA TRADICIONAL:

- 1- La cocina de investigación y de conocimientos: Definición, concepto, ventajas y desventajas.
- 2- Nuevas técnicas culinarias: Cocción al vacío, en ronner , impregnaciones. Tablas de cocción.
- 3- Simbiosis de estilos: Fusión de cocina actual, aplicada a la gastronomía tradicional.
- 4- Decoración y presentación de platos: (Concepto, normas y ejemplos visuales).

Módulo 2: : ESENCIA DE SABORES. SABORES TRADICIONALES ?. ?LOS PROTAGONISTAS?

- 1- Producto y sabor: Reconocimiento, manipulado y cocinado de materias primas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Módulo 3: ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS A UNA COCINA DE ACTUALIDAD.

- 1- Esterificaciones: Introducción y ejecución de esterificaciones Básicas, inversas y directas.
- 2- Espumas: Introducción y ejecución de espumas frías y calientes. Estabilizantes apropiados.
- 3- Aires: Concepto, ejecución y aplicaciones en los platos.
- 4- Gelificaciones: Productos que interviene, conocimientos sobre la materia prima, aplicaciones y ejecución.

Módulo 4: ELABORACIONES CON NITROGENO LIQUIDO.

- 1- Introducción: Que es el nitrógeno, materiales para su utilización, su correcto manipulado y aplicación en la materia prima.
- 2- Ejemplos prácticos: Elaboraciones principales y aplicadas a platos elaborados.

Módulo 5: CONSEJOS PRACTICOS. ¿ LA CORRECTA APLICACIÓN DE LAS TÉCNICAS?

- 1- Ejemplos prácticos: Donde, cuando y porque?? Utilizamos las técnicas de vanguardia en los platos

