

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCINA CREATIVA

Modalidad:

presencial con una duración 10 horas

Objetivos:

Identificar los productos texturizantes y sus usos (diferentes tipos de aires, espumas, esferificaciones y agentes de carga).

Aplicar la técnica de cocción más adecuada a cada producto y valorar las diferentes técnicas de regeneración para conseguir el mejor resultado en las elaboraciones y pase.

Identificar y caracterizar las diferentes técnicas culinarias de la cocina creativa y de autor.

Aplicar las diferentes técnicas de emplatado en cada elaboración. Tipos de vajillas y soportes.

Contenidos:

PRIMER DÍA

Bacalao confitado con lichi

Mojito en texturas

Espuma de maíz con gambas, jamón y cebolla crujiente

Noodles de mozzarella con caldo dashi

Coca de anchoas con confitura de tomate y polvo de aceituna

Tarta Opera deconstruida

SEGUNDO DÍA

Guisantes al pesto con bacalao y esferificación de queso

Espárrago blanco con salmón y coco

Bao con costilla de cerdo y mejillones

Arroz A LA LLAUNA



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Pulpo con mayonesa japonesa y katsuobushi
Tapioca de coco con malibú y esferificación de piña