

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.

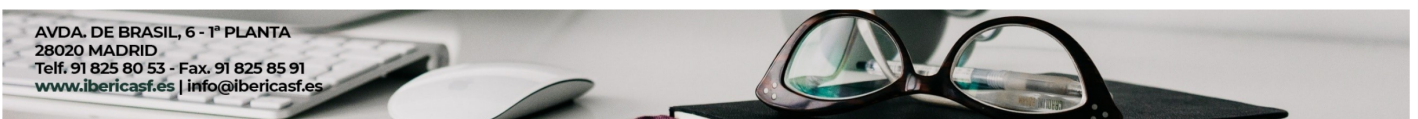
Contenidos:

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