

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



INICIACION A LA COCINA AVANZADA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Con la realización de este curso el alumno desarrollara las siguientes competencias:

Conocimiento de la demanda y tendencias del mercado.

Conceptos claves de iniciación de la Nueva Cocina.

Explicación de las funciones de cada uno de los utensilios y de la maquinaria utilizados en cocina.

Exposición de las técnicas esenciales para una correcta manipulación de elementos y utensilios de la cocina avanzada

Dominio de los métodos de preparación y presentación de los platos.

Contenidos:

NUEVAS TENDENCIAS DE RESTAURACIÓN EN EL MERCADO

Producto sostenible y Km. 0

Productos Orgánicos y ecológicos.

Fusión de varias tendencias gastronómicas.

TÉCNICAS DE INICIACIÓN DE COCINA AVANZADA.

Espumas y aires

Geles y espesantes

Esferificaciones

TAPAS 2.0 Y PLATOS TRENDING TOPIC (TENDENCIAS)

Demanda del mercado.

Tapas tradicionales con técnicasvanguardistas.

Ensaladilla rusa con espuma de mayonesa



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Canelón de pies de cerdo a baja temperatura con langostinos
Tortilla de patata por partes
Perlas de guisantes con crujientes de ibérico

VAJILLAS, DECORACIÓN Y EMPLATADO

Comer por los ojos, la importancia del aspecto visual.
Criterios de emplatado por formas y decoración.
Ejemplos de vajillas actuales.

APLICACIÓN PRÁCTICA DE LOS ELEMENTOS TEÓRICOS

Pruebas y prácticas de realización de las técnicas y conceptos desarrollados en el curso.

Ejemplos de aires (Parmesano, pimentón, tomate, etc)
Ejemplos de espumas y salsas espesas. (apio, remolacha, café, etc)
Ejemplos de esferificaciones (aceituna, mozzarella, etc)

