

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

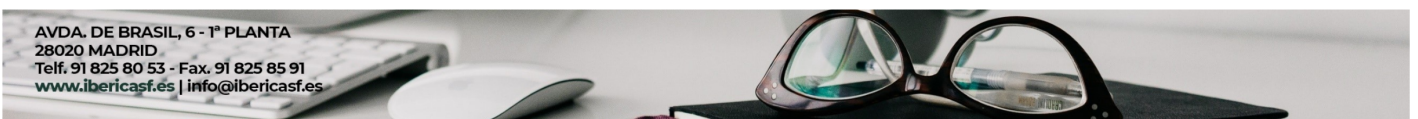
Esferificaciones

### TAPAS 2.0 Y PLATOS TRENDING TOPIC (TENDENCIAS)

Demanda del mercado.

Tapas tradicionales con técnicas vanguardistas.

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)