



La innovación en la cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 84 horas

Objetivos:

Aprender como trabajar mediante el uso de la cocina molecular, a través de distintas técnicas.
Visualizar los diferentes usos de la cocina oriental y la repostería.

Contenidos:

Tema 1. La cocina molecular.

- 1.1. La cocina molecular: definición y productos utilizados. Alginato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico y goma santana
- 1.2. Gelificantes
- 1.3. Emulsionantes (aires)
- 1.4. Espesantes

Tema 2. Cocina al vacío.

- 2.1. Definición de cocina al vacío
- 2.2. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío

Tema 3. Cocina con nitrógeno líquido.

- 3.1. El Nitrógeno líquido
- 3.2. Precauciones en la manipulación de N₂
- 3.3. Uso del nitrógeno líquido
- 3.4. Recetas con N₂ líquido

Tema 4. Las espumas.

- 4.1. ¿Qué es una espuma?
- 4.2. Espumas y aires en la nueva cocina
 - 4.2.2. Aires



4.3. Recetas

Tema 5. Cocinar con humo.

- 5.1. El ahumado como técnica de conservación
- 5.2. El ahumado en gastronomía
- 5.3. El ahumado en la cocina molecular
- 5.4. Recetas

Tema 6. La cocina con flores y germinados.

- 6.1. Las flores en la cocina
- 6.2. La gastronomía de los germinados

Tema 7. Nuevas tendencias asiáticas: Salsas, algas, hongos, productos y métodos de cocinado orientales. Sushi.

- 7.1. Un paseo por la cocina oriental
- 7.2. Las salsas más comunes
- 7.3. Algas
- 7.4. Setas orientales
- 7.5. Métodos de cocción
- 7.6. El Sushi

Tema 8. Repostería artística actual.

- 8.1. Cupcakes o magdalenas creativas: de chocolate, frutas y frutos secos, cítricos, clásicos?etc
- 8.2. Cookies
- 8.3. Coulant
- 8.4. Macarons
- 8.5. Uso del fondant en galletas, tartas, cupcakes,?

Glosario.

Soluciones.