



## Innovación en la cocina



Teleformación



35 Horas



100%

Subvencionado

En este **curso gratis de Innovación en la cocina**, conocerás nuevas técnicas culinarias e ingredientes que te permitirán dar un toque sofisticado a tu cocina.

*“Learn different, learn with us.”*



Adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.



## **Contenidos (HOTR048PO):**

### 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. Esferificación: básica e inversa.

1.2.1. Uso y manipulación de los productos.

1.2.2. Recetas ilustrativas.

1.3. Gelificantes.

1.3.1. Uso y manipulación de los productos.

1.3.2. Recetas ilustrativas.

1.4. Emulsionantes (aires).

1.4.1. Uso y manipulación de los productos.

1.4.2. Recetas ilustrativas.

1.5. Espesantes.

1.5.1. Uso y manipulación de los productos.

1.5.2. Recetas ilustrativas.

### 2. COCINA AL VACÍO.

2.1. Uso y aplicaciones de la cocción al vacío.

2.2. Recetas realizadas con la cocción al vacío.

### 3. COCINA CON NITRÓGENO LÍQUIDO.

3.1. Uso y aplicaciones del nitrógeno líquido.

3.2. Recetas realizadas con nitrógeno líquido.

### 4. LAS ESPUMAS.

4.1. Uso y aplicaciones del sifón.

4.2. Recetas realizadas con espuma.

5. COCINAR CON HUMO.

5.1. Uso y aplicaciones del humo. Tipología. Recetas.

6. LA COCINA CON FLORES Y GERMINADOS.

7. NUEVAS TENDENCIAS ASIÁTICAS: SALSAS, ALGAS, HONGOS, PRODUCTOS Y MÉTODOS DE COCINADO ORIENTALES, SUSHI.

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.



## Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

**¡Contacta con nosotros y te informaremos!**



**MIS CURSOS  
Y FORMACIÓN**



955 10 01 25



627 85 76 96



[hola@miscursosyformacion.com](mailto:hola@miscursosyformacion.com)