

COCINA CREATIVA

(40 Horas)

Este curso de Cocina Creativa, proporciona los conocimientos necesarios, las habilidades y técnicas necesarias para confeccionar platos de los considerados de nueva creación basados en platos tradicionales. Este curso está dirigido a los amantes de la cocina en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo culinario, dispuestos a innovar y a aprender con elementos alimentarios renovando y utilizando la imaginación en las recetas tradicionales.

El curso se estructura en las siguientes apartados:

- Explicaciones multimedia, estructurado en 10 temas de teoría y 2 sobre elaboraciones de recetas.
- Manual

EXPLICACIONES ULTIMEDIA

- 1.-Introducción a la cocina creativa
- 2.-Cambios en el proceso de producción
- 3.-El estilo en la Cocina
- 4.-Creatividad
- 5.-Normas y Combinaciones organolépticas básicas
- 6.- Presentación de elaboraciones
- 7.-Espumas

- 8.-Cocina bajo cero
- 9.-Texturas culinarias
- 10.- Materias primas
- 11.- Elaboración de Recetas I
- 12.- Elaboración de Recetas II

MANUALES, TEMAS, Y GUÍAS

Manual de Cocina Creativa