

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- Analizar elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor describiendo sus procesos de ejecución.

Contenido

1. Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor.
2. Esquemas de elaboración de los platos más representativos.
3. Géneros y productos.
4. Maquinarias e instrumentos.
5. Fases de los procesos.
6. Cocciones novedosas.
7. El dibujo aplicado a la decoración culinaria.