

ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR.

SKU: EVOL-4797-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

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

Contenidos

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.

