MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONOMICOS EN CUANTO A LAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS

SKU: EVOL-4806-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 25

CURSO TEMÁTICO

MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONOMICOS EN CUANTO A LAS TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS

Objetivos

- Interpretar elaboraciones culinarias de otros autores, ensayando modificaciones en cuanto a las técnicas, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores, texturas, forma de presentación y decoración.

Contenidos

1. Instrumentos empleados.

2. Forma y corte de los géneros.

3. Alternativa de ingredientes.

4. Texturas.

5. Formas de acabado.

6. Técnicas de creatividad.

7. Fases del proceso creativo.

Tal vez te interese este curso: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

O quizá este otro: Enología para Cocineros

Síguenos en: Instagram