

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](#)

