Técnicas avanzadas de cocina (80 horas)

Formación técnica (80 horas)

- Introducción a una cocina profesional.
- Ingredientes y técnicas de preparación.
- Técnicas avanzadas de cocina, como la cocción sous vide, la cocina criogénica, la deshidratación de alimentos y el ahumado en caliente y en frío.
- Temas actuales de las artes culinarias.
- Introducción a la cocina molecular, con ejemplos como espumas, geles, emulsiones y esferificación.
- Técnicas avanzadas de panadería y pastelería.
- Cocina contemporánea en restauración.
- Servicio contemporáneo en restauración.
- Carnes, aves y caza.
- Pescados y mariscos.
- Salsas y sopas.
- Técnicas de presentación de platos.