## **CURSO DE**

## **COCINA MOLECULAR**

El Curso Taller de Cocina Molecular tiene el objetivo de que el alumno identifique y maneje diversas técnicas de vanguardia, que le permitan hacer cambios de texturas, colores, sabores, emociones y sensaciones al paladar en los alimentos, a base de cambios físicos y químicos como son la Deshidratación, la Liofilización (Técnicas Físicas) y la famosa Esferificación y su derivados como la Esferificación Inversa (Técnicas Químicas) a fin de proponer tendencias innovadoras que le permita obtener platillos innovadores.

## INTRODUCCIÓN

- Antecedentes
- Principales exponentes
- Conceptualización
- Términos afines
- Principales reactivos
- Técnicas de Esferificación
- Técnicas de Gelificación
- Técnicas de Aires y Espumas
- Técnicas de Arenas, Tierras y Polvos
- RECETAS
- Técnicas de Criogenia
- Técnicas de Densidades
- Técnicas de Isomalt
- Técnicas de Souse vide (Cocina al vacio)
- RECETAS
- Bibliografía y propuesta de proveedores



**INGREDIENTES INCLUIDOS** 

CHEF'S PROFESIONALES

