



COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCADO

SKU: CT0912

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna. de autor y de mercado: identificación. selección. análisis. valoración y utilización.
- 2.1.1.
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
4. Pioneros franceses y españoles.
5. La Nouvelle Cuisine o nueva cocina. Antecedentes.
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
7. De la nueva cocina o la ?Nouvelle Cuisine? a la cocina actual.
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
9. Cocina de fusión.
10. Cocina creativa o de Autor.
- 10.1. Ferrán Adriá y la cocina de Autor.
- 10.2. Otros cocineros exponentes de este movimiento.
- 10.3. La deconstrucción y otras técnicas nuevas como esferificaciones. espumas. sifones. aires y otras.
- 10.4. El uso del nitrógeno líquido y la liofilización en cocina.
- 10.5. La cocción a bajas temperaturas y sus principios.
- 10.6. Nuevos utensilios en cocina.
11. Platos españoles más representativos.
12. Su repercusión en la industria hostelera.
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.

14. Influencia de otras cocinas.