

VACIO VERSUS BAJA TEMPERATURA



Área: General
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conocer el concepto de cocción de los alimentos a baja temperatura.
Identificar los distintos tipos de alimentos y las temperaturas idóneas para un correcto cocinado.
Ahondar en varias de las ventajas de la cocción a baja temperatura.
Profundizar en la historia, de manera cronológica, de la cocción a baja temperatura.
Relacionar los conceptos de tiempo y temperatura (T&T) para la buena aplicación de las técnica.
Distinguir las cocciones Directas de las Indirectas, además de definir las dobles cocciones.
Conocer las diferentes técnicas para cocinar a baja temperatura.
Saber sobre el concepto de la cocción al vacío y sus utilizaciones.
Ahondar en los complementos necesarios para cocinar: cocción desde congelado, compactar, desairear, impregnaciones y salmuera.

CONTENIDOS

Módulo 1: Introducción a la baja temperatura

Módulo 2: Conceptos básicos

Módulo 3: Cocciones directas e indirectas

Módulo 4: Últimas pautas