

COCINA CREATIVA



Área: General
Modalidad: Presencial
Duración: 9 h
Precio: Consultar

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

OBJETIVOS

Creatividad culinaria: Desarrollar la capacidad de crear platos únicos.
Exploración de sabores: Experimentar con combinaciones inusuales.
Técnicas avanzadas: Dominar métodos como cocina al vacío y gelificación.

CONTENIDOS

Técnicas avanzadas: Cocina al vacío, gelificación, etc.
Ingredientes inusuales: Explorar opciones poco convencionales.
Diseño de platos: Enfocarse en la estética y presentación.
Fusiones culinarias: Integrar influencias culturales.
Creatividad gastronómica: Ejercicios para fomentar la innovación.
Tendencias gastronómicas: Explorar nuevas corrientes culinarias.
Evaluación sensorial: Desarrollar habilidades de degustación.