

Código do curso	PON-24-018
Denominación	INNOVACIÓN NA COCIÑA
Persoas destinatarias	Persoal de cociña do Centro Príncipe Felipe da Deputación de Pontevedra e dos concellos adheridos ao Plan agrupado de formación continua
Participantes por edición	20
Número de horas	20
Lugar e datas	Pontevedra, do 30/09/2024 ao 07/10/2024 De luns a xoves, de 16:30 a 20:30 h
Metodoloxía	Teórico-práctica
Obxectivos	Coñecer as técnicas de innovación na cociña
Contido	<p>1. A cociña molecular</p> <p>1.1. A cociña molecular: definición e produtos utilizados: alxinato, citrato sódico, sal de calcio, gluconolactato cálcico e goma xantana</p> <p>1.2. Esferificación: básica e inversa</p> <p>1.2.1. Uso e manipulación dos produtos</p> <p>1.2.2. Receitas ilustrativas</p> <p>1.3. Xelificantes</p> <p>1.3.1. Uso e manipulación dos produtos</p> <p>1.3.2. Receitas ilustrativas</p> <p>1.4. Emulsionantes (aires)</p> <p>1.4.1. Uso e manipulación dos produtos</p> <p>1.4.2. Receitas ilustrativas</p> <p>1.5. Espesantes</p> <p>1.5.1. Uso e manipulación dos produtos</p> <p>1.5.2. Receitas ilustrativas</p> <p>2. Cociña ao baleiro</p> <p>2.1. Uso e aplicacións da cocción ao baleiro</p> <p>2.2. Receitas realizadas coa cocción ao baleiro</p> <p>3. Cociña con nitróxeno líquido</p> <p>3.1. Uso e aplicacións do nitróxeno líquido</p> <p>3.2. Receitas realizadas con nitróxeno líquido</p> <p>4. As escumas</p> <p>4.1. Uso e aplicacións do sifón</p> <p>4.2. Receitas realizadas con escuma</p> <p>5. Cociñar con fume</p> <p>5.1. Uso e aplicacións do fume. Tipoloxía. Receitas</p> <p>6. A cociña con flores e xerminados</p> <p>7. Novas tendencias asiáticas: salsas, algas, fungos, produtos e métodos de cociñado orientais, sushi</p>



	<p>8. Repostería artística actual</p> <p>8.1. <i>Cupcakes</i> ou madalenas creativas: de chocolate, froitas e froitos secos, cítricos, clásico etc.</p> <p>8.2. <i>Cookies</i></p> <p>8.3. <i>Coulant</i></p> <p>8.4. <i>Macarons</i></p> <p>8.5. Uso do <i>fondant</i> en galletas, tortas, <i>cupcakes</i></p>
--	--