

CURSO DE COCINA DE AUTOR

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA DE AUTOR

- a) Definición y características de la cocina de autor.
- b) Ingredientes de alta calidad y su importancia.
- c) Higiene y seguridad en la cocina de autor.

MÓDULO 2: TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINA

- a) Técnicas de cocción: cocción al vacío, sous-vide, vapor, etc.
- b) Técnicas de emplatado y presentación.
- c) Manipulación y corte de ingredientes.

MÓDULO 3: MENÚS DE DEGUSTACIÓN

- a) Diseño y creación de menús de degustación.
- b) Maridaje de vinos y bebidas.
- c) Planificación de los tiempos de servicio.

MÓDULO 4: INGREDIENTES DE TEMPORADA

- a) Utilización de ingredientes de temporada.
- b) Selección de productos locales y orgánicos.
- c) Técnicas de preservación y conservación.

MÓDULO 5: PLATOS DE AUTOR

- a) Creación de platos únicos y originales.
- b) Técnicas de fusiones culinarias.
- c) Uso de ingredientes inusuales.

MÓDULO 6: TÉCNICAS DE DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN

- a) Estilo y estética en la presentación de platos.
- b) Técnicas de decoración con espumas, geles y salsas.
- c) Diseño de platos visualmente atractivos.

MÓDULO 7: COCINA SALUDABLE DE AUTOR

- a) Enfoque en platos saludables y equilibrados.
- b) Técnicas de cocina al vapor y al horno.
- c) Alternativas para ingredientes menos calóricos.

MÓDULO 8: EVALUACIÓN Y PRÁCTICA FINAL

- a) Revisión de técnicas y recetas clave.
- b) Preparación de platos de autor.
- c) Evaluación práctica y degustación.