UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA MOLECULAR

MÉTODOS QUE SE UTILIZAN EN LA COCINA MOLECULAR

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

12 DE OCTUBRE DE 2020

VILLAFLORES, CHIPAS

**MÉTODOS DE COCCIÓN QUE SE UTILIZAN EN LA COCINA MOLECULAR**

La cocina molecular es bien conocida por sus técnicas increíblemente fenomenales que con seguridad superan los métodos regulares de cocina hasta fascinar los ojos y los sentidos. Es muy difícil que estas notables técnicas puedan aplicarse en la casa, ya que son posibles gracias al uso de equipos especiales que combinan la química, la física y el arte para crear las comidas más extraordinarias que jamás hayas imaginado. Y por supuesto que hay verdadera magia detrás de ella. Todo es posible con la cocina molecular.

Desde postres deconstruidos hasta pasta transparentes y falso caviar, la cocina molecular convierte las expectativas en revelaciones en la mesa del restaurante. Con el uso de equipos propios de un laboratorio, como nitrógeno líquido y evaporadores, esta técnica única de cocina presenta comida regular en auténticas nuevas formas que te dejarán boquiabierto. Pero ten cuidado, aunque la llamamos “cocina molecular”, la mayoría de chefs prefieren los términos “cocina de vanguardia”, “constructivismo culinario” o simplemente “modernismo”. Cualquiera que sea la forma en que la llames, este estilo experimental de cocina es ideal para las personas que le gusta intentar nuevas cosas y experimentar sensaciones poco familiares.

Estas son las técnicas más conocidas de la cocina molecular

**Al vacío**

Esta técnica es ideal para alcanzar el punto de cocción deseado en algunos tipos de carne y otros alimentos. Garantiza que estos se cocinen de forma uniforme de extremo a extremo al mismo tiempo que mantiene su jugosidad. La carne se cocina dentro de una bolsa plástica hermética que se sumerge en agua a temperatura controlada. Entre las diversas ventajas de este método de cocina empleada en los mejores restaurantes del mundo, los chefs la usan para cocinar carnes y vegetales a la perfección, al jugar con las texturas y los sabores y llevarlos a otro nivel, debido a que la bolsa permite que los alimentos retengan su humedad y eviten sobre cocinarse en la superficie. En consecuencia, los alimentos se cocinan por completo y cada mordida sorprenderá a las papilas gustativas de los comensales al transportarlos a un viaje de sabores.

**Deconstrucción**

Una de las formas de describir la cocina modernista será deconstruyendo y transformando alimentos, sabores y texturas con el fin de personalizar y optimizar la experiencia de comer. Por esta razón, esta técnica de cocina definitivamente ejemplifica la gastronomía molecular. Algo que caracteriza esta técnica molecular es que todos los ingredientes se preparan y se tratan por separado y al final se combinan.

**Cocina con nitrógeno líquido**

Una de las técnicas más comunes en la cocina molecular, además de una de las más antiguas, se hace con nitrógeno líquido, que congela la comida de forma instantánea. Lo que hace este método congelante tan espectacular en la industria culinaria es, después del factor tiempo, que el agua que contienen los alimentos, como las frutas y los vegetales, se congela sin crear cristales o sin dañar las células de las membranas. Asimismo, cuando los alimentos se descongelan, la textura permanece como estaba antes de ser congelada. La cocina con nitrógeno líquido es ideal para preparar helados y para cambiar la textura de varios alimentos sin preocuparnos por texturas muy blandas.

Una de las técnicas más comunes en la cocina molecular, además de una de las más antiguas, se hace con nitrógeno líquido, que congela la comida de forma instantánea. Lo que hace este método congelante tan espectacular en la industria culinaria es, después del factor tiempo, que el agua que contienen los alimentos, como las frutas y los vegetales, se congela sin crear cristales o sin dañar las células de las membranas. Asimismo, cuando los alimentos se descongelan, la textura permanece como estaba antes de ser congelada. La cocina con nitrógeno líquido es ideal para preparar helados y para cambiar la textura de varios alimentos sin preocuparnos por texturas muy blandas.

**Papel comestible**

Para esta técnica no sólo necesitarás herramientas de un laboratorio de ciencias, sino también las tecnologías más novedosas, como las impresoras 3D. Hacer pasta transparente es posible con este método, que se prepara con almidón de papa y lecitina de soya. Estos papeles transparentes sorprenderán a cualquiera, ya que se disuelven al contacto con el agua. Sus sabores neutrales lo convierten en una opción maravillosa para platos dulces y salados. Los ravioles son unos de los más distinguidos. Fueron creados por el chef español Ferrán Adrià, quién ideó este sorprendente plato y lo llenó de una mezcla de sabores que explotaron en un bocado una vez que el papel se derretía en la boca.

**Esferificación**

El caviar y el ñoqui falsos son posibles con esta técnica, que consiste en la gelificación controlada de un líquido que forma esferas cuando se sumerge en una bañera. Esto significa que alimentos líquidos, como aceites, jugos de fruta o té pueden convertirse en esferas sólidas conservando el líquido dentro de una membrana de gel.

**Polvos**

Aquí todo se trata de química. ¿De qué otra forma convertirías alimentos líquidos como aceite en polvo? Los chefs utilizan maltodextrina, una substancia parecida al almidón que hace que esto sea posible.

**Espumas**

Estas se logran gracias a algunas técnicas de cocina e ingredientes como agentes espesantes y estabilizantes. Está claro que las espumas pueden representar un concepto de la gastronomía molecular debido a que presenta sabores familiares en presentaciones poco familiares.