



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA CREATIVA

ELEMENTOS QUE COMPONEN LA COCINA FUSIÓN

PROFESORA
MARLIS TECO RUÍZ

ALUMNA
ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

07 DE MAYO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

ELEMENTOS QUE COMPONEN LA COCINA FUSIÓN

Una de las últimas tendencias es la cocina fusión, que recupera elementos e ingredientes de cocinas tradicionales y los combina para obtener sabores inéditos, texturas extravagantes y atrayentes colores que resultan en nuevas representaciones gastronómicas que festejan la unión y la convivencia entre culturas del mundo.

Aunque el término cocina fusión ha ganado cierta popularidad recientemente, su origen data de hace más de un milenio, desde que el ser humano adoptó un estilo de vida nómada y comenzó a migrar a tierras lejanas a las que llevó conocimientos y técnicas gastronómicas.

De esta forma se dio origen a lo que hoy se conoce como cocina fusión que consiste en la combinación las tradiciones culinarias de dos o más naciones con el propósito de agregarle un factor de innovación a los platillos.

LOS ELEMENTOS QUE SE COMPONEN

- La mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas como la mezcla de ingredientes representativos de otros países.
- La mezcla de condimentos y/o especias.
- El uso de técnicas de otros países con el país que realiza la elaboración.
- La diferente forma de realizar los platillos.
- La creatividad de montar los platillos.

