

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA CREATIVA"

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA CREATIVA.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 01 DE JUNIO DEL 2022

Técnicas de cocina creativa

Deconstrucción: Consiste en aislar algunos ingredientes de la receta tradicional y reconstruirla cambiando texturas y apariencias, aunque conservando el sabor original.

Deconstrucción: Consiste en aislar algunos ingredientes de la receta tradicional y reconstruirla cambiando texturas y apariencias, aunque conservando el sabor original.

Gastrovac: Consiste en la absorción por parte del alimento principal de todo lo que tenga alrededor, consiguiendo de esta forma combinaciones infinitas entre los alimentos y sabores, llegando a tener platos basados en aromas y perfumes.

Cocina al vacío: Se reducen los tiempos de cocción y fritura gracias a poner los alimentos en condiciones de baja presión. Se mantienen tanto la textura y el color, como los nutrientes.

Espesamiento: Consiste en un mayor espesamiento de los líquidos.

Sifones y vaporizadores: Consiste en convertir en espumas y nubes los alimentos, consiguiendo mantener el sabor original de frutas y verduras.

Gelificación: Consiste en convertir algunos líquidos a textura gel.

Uso de gases criogénicos: Consiste en un enfriamiento rápido de la superficie de los alimentos, consiguiendo contrastes entre frío-calor y entre texturas.

Terrificación: Consiste en convertir la textura de los líquidos en la de la tierra.

Esterificación: Consiste en encerrar líquidos en esferas gelatinosas. Esto se consigue con el uso de productos químicos innovadores como por ejemplo los alginatos, que son capaces de cocinar por contacto.

Deshidratación: Consiste en extraer el agua de los alimentos a través de la evaporación.