



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Lic. Gastronomía

Chef: Marlis Tecu Ruiz

Alumno: Luis Antonio Solís Pérez

Materia: Cocina Creativa

Tema: Investigacion

Grado: 9º cuatrimestre

Grupo: ``único``

Fecha: 01 /06/2022

Villa flores, Chiapas

La cocina creativa abarca todo aquello que esté relacionado con la innovación en los platos, es parte de la cocina de vanguardia. Hay tres claves fundamentales en la cocina creativa: las fusiones de los productos, la forma de cocción y como se presentan en la mesa.

La gastronomía creativa es el resultado de la evolución de lo que fue llamado la “nouvelle cuisine” en la década de los 70, esta surgió como reacción a la “cuisine classique” francesa o cocina clásica. En la “nouvelle cuisine” gana importancia la presentación, pero principalmente, la estimulación de todos los sentidos, incluso un sexto sentido al que Ferrán Adriá asocia a la memoria culinaria y las sensaciones individuales que evoque el plato al probarlo, transportandote a otras experiencias propias.

En la actualidad, hay ejemplos de gastronomía creativa en todas partes, sin que haga falta irse fuera de España se encuentran restaurantes centrados en la cocina creativa, como por ejemplo “Loft 39” en Madrid o “TNC restaurante” y “YourBurg” en Barcelona. También cocineros centrados en esta especialidad como Ferrán Adriá e incluso libros que tratan sobre este tema como “Cocina cruda creativa”.

Importancia de la creatividad en la cocina

Para llegar a un plato que sea innovador, que llame a los sentidos, que pueda llegar a considerar cocina creativa, hay que pasar por un proceso largo en la que la paciencia es la clave incluso más que la propia creatividad, aunque como era de esperar, la creatividad es clave en todo este proceso para conseguir un plato que realmente impresione y llame la atención de todos los sentidos, centrándose no solo en el gusto, sino en todos los demás sentidos.

Algo importante a tener en cuenta es que el proceso de creación, en el cual la creatividad tiene un papel fundamental, es tan importante como el resultado de todo ese proceso, el plato final. La creatividad de una persona está basada en sus conocimientos técnicos, su experiencia previa, buena organización y en todo momento de su paladar.

Técnicas de la cocina creativa.

Entre las técnicas que se utilizan en la cocina creativa se encuentran:

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

Contrastes: Representar un plato dulce con apariencia de salado, podría ser un ejemplo.

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.