

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"COCINA CREATIVA"

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA CREATIVA.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 02 DE JUNIO DEL 2022

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. Es un equipo compacto para cocinar e impregnar en vacío

Gelificación: Consiste en convertir algunos líquidos a textura gel, se define como el proceso de transformación de una sustancia a una forma gelatinosa.

Terrificación: Consiste en convertir la textura de los líquidos en la de la tierra, es una técnica que consiste en tomar ingredientes líquidos o que tengan una base de algún material graso, y convertirlo en polvo, consiguiendo una textura parecida a la de la tierra.