



Universidad del sureste

Materia:

Cocina Creativa

Tema:

Que es cocina Creativa

Profesor:

Marlis teco ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

01/06/22

La cocina creativa es un concepto que se aplica a la innovación en los platos que se cocina y en la presentación visual del plato. Las claves de la cocina creativa son las fusiones de los productos, su forma de cocción y la forma de presentarlos en la mesa.

La cocina creativa es aquella que introduce nuevas técnicas, busca innovar, quiere ser original en cuanto a colores, sabores, texturas, aromas y además, tiene en cuenta el emplatado. La investigación es un elemento fundamental en aquellos cocineros que buscan nuevos estilos y ello les obliga a conocer muy bien el producto, como las técnicas que emplean para cocinarlos.