



Universidad del sureste

Materia:

Cocina Creativa

Tema:

Tecnicas de la cocina Creativa

Profesor:

Marlis teco ruiz

Alumno:

José Iván Gumeta Gómez

Fecha:

02/06/22

Técnicas de la cocina creativa.

Las técnicas que se utilizan en la cocina creativa son:

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.

Esferificación: 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.

Otra manera de innovar en la gastronomía es la fusión de alimentos, platos, cocinas y técnicas de diferentes partes del mundo, rompiendo sabores, estructuras, texturas, aromas que se podrían considerar normativos para unas u otras culturas, pero que la fusión da como resultado algo que no se ha había visto ni sentido con anterioridad.