

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



***"COCINA CREATIVA"***

ALUMNA: DANIA BELÉN LÓPEZ MORALES.

CATEDRÁTICA: MARLIS TECO RUIZ.

MATERIA: COCINA CREATIVA.

SEMESTRE: 9°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 31 DE MAYO DEL 2022

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, transportándote a otras experiencias propias.

Existen **tres claves de la cocina creativa**:

- Fusión de productos
- Forma de cocción
- Presentación en la mesa