

## COCINA CREATIVA

El objetivo de este curso es adquirir los conocimientos, habilidades y técnicas necesarias para crear platos creativos y no convencionales. Familiarizarse con el uso de las herramientas y utensilios de la cocina creativa.

### CONTENIDO DEL CURSO:

Cocina Creativa 1ª Parte.

La Cocina de la Inspiración.

Puntos Fuertes de la Cultura Gastronómica.

Las Potencialidades Ocultas de los Productos.

El Poder de las Plantas, Sustancias y Especies.

Creatividad Combinatoria de Colores, Sabores, Formas, Olores y Texturas.

Cocina Creativa 2ª Parte.

Creatividad Innovadora y Transformadora, que Permita Variar los Elementos Básicos del Producto Sin Desnaturalizarlos.

La Cocina Creativa y el Cliente.

Elaboración de Platos y Menús Racionales, Nutritivos y Creativos, que Satisfagan o Superen las Expectativas del Cliente.

Elaboración de Platos Especiales.