

MANUAL DE COCINA MOLECULAR “PRESENTACIONES CULINARIAS INNOVADORAS”



Carlos Alberto Vargas Bermúdez, Juan Camilo Ramos Velasco, Luis Alfonso Loja



ISBN (Digital): 978-958-53187-8-6



Libro digital (PDF)



130 páginas



gastronomía molecular, innovación culinaria, cocina de vanguardia



En el sector gastronómico, la nueva tendencia en los establecimientos es desarrollar técnicas de cocina de vanguardia. La presente propuesta de investigación aborda, entre otros aspectos, el desarrollo de presentaciones culinarias innovadoras a partir de algunas técnicas de cocina molecular, como reestructuración de tejidos musculares, esferificación directa o inversa, encapsulación, terrificación, gelificación, cocción sous vide, entre otros. Todo ello con el fin de obtener preparaciones llamativas al consumidor, mediante modificaciones en la textura, sin presentar cambios en otras características organolépticas como sabor, color y aroma, permitiendo que el cliente viva una experiencia distinta al degustar el producto final. Por lo tanto, se propone en principio, estandarizar recetas culinarias de mixología molecular (cocteles, mocteles, y barismo), carnes y pescados, y repostería de vanguardia. Así, obtener un protocolo de preparación que sirva como soporte para efectuar actividades académicas y/o investigativas.



dircti@unicomfauca.edu.co