

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Dar a conocer los principios de estudio en torno a la presentación de una elaboración culinaria.
- Desarrollar un acabado adecuado para distintas elaboraciones culinarias.
- Aplicar técnicas de presentación y decoración de platos considerando la tipología de los productos.

CONTENIDOS

Presentación de platos

Introducción

Importancia del contenido del plato y su presentación

El apetito y aspectos del plato

Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna.

Adecuación del plato al color, tamaño y forma de su recipiente.

El montaje

Adornos y complementos distintos de productos comestibles.

Resumen

Acabado de distintas elaboraciones culinarias

Introducción

Estimación de las cualidades organolépticas específicas

Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración.

Combinaciones base

Experimentación y evaluación de resultados

Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

La técnica del color en gastronomía.

Contraste y armonía.

Sabor, color y sensaciones.

Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

Resumen

Aplicación práctica de presentación y decoración de platos

Introducción

Presentación de platos regionales.

Presentación de platos internacionales.

Presentación de platos de cocina de mercado

Resumen

