

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 Aplicación de técnicas de 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

