EXPLICACIONES MULTIMEDIA

01.- Introducción a la cocina creativa
02.- Cambios en el proceso de producción
03.- El estilo en la Cocina
04.- Creatividad
05.- Normas y Combinaciones organolépticas básicas
06.- Presentación de elaboraciones
07.- Espumas
08.- Cocina bajo cero
09.- Texturas culinarias
10.- Materias primas
11.- Elaboraci· n de Recetas I
12.- Elaboraci· n de Recetas II