



Tipos de técnicas culinarias

Las técnicas se aplican de acuerdo con el tipo de alimento.

Hay dos tipos, según el proceso de transformación de los alimentos vegetales o animales.



Técnicas

Técnicas en crudo y frío:

no requieren del uso del calor.

Ejemplos:

Emulsionar
Encurtir
Marinar
Espesar
Entre otros

Técnicas en calor:

preparados con calor para hacerlos digeribles y apetecibles.

Ejemplos:

Emparrillar
Guisar
Freír
Asar
Estofar

EL CALOR TRANSFORMA ESTOS ASPECTOS DE LOS ALIMENTOS



- 1 Sabor
- 2 Color
- 3 Olor

- 4 Química
- 5 Volumen

MEDIOS QUE SE UTILIZAN PARA TRANSMITIR CALOR



Radiaciones



Ondas



Por sustancias grasas



Agua de los alimentos



Líquidos en ebullición



Aire caliente



PAUL
INSTITUTE
BOCUSE

¿Buscas más información sobre la carrera de Arte Culinario y Gestión de Restaurantes?

Conversa con nuestro Director Académico

Agenda tu cita aquí

