

Aula Virtual CSHM: Cocina mol X +

www.cshm.es/aulavirtual/course/index.php?categoryid=56

Otros cursos
Master y postgrado
Certificados

▼ **Cocina molecular**

- Otros
- resumen
- videos
- videos
- Block 1
- Bloque 2
- Bloque 3
- Intro a la Cocina
- SECVIR

CSHM Madrid 2015-2016

VIDEOS)

PRINCIPLES AND CONCEPTS

Teacher: Grzegorz CSHM
Teacher: Raquel CSHM

1. Principle of Composition: Space, Structure and Field.
2. Principle of Composition: Balance and Weight.
3. Concepts of Composition: Tension, Movement, Forms, Proportion, Dynamics and Harmony.
4. Concepts of Composition: Harmony, Proportion, Dynamics.
5. Definition of Composition: Symmetrical, Asymmetric, Rhythmic, Oblique and It Climbs.
6. Offer of Composition.

SENSORIAL AREA IN MOLECULAR CUISINE

Teacher: Grzegorz CSHM
Teacher: Raquel CSHM

1. The Color.
2. Chromatic circle.
3. Classification of the Color.
4. Cold and Warm colors.
5. Harmony and Contrast.
6. Expressiveness of Colors.
7. Flavor.
8. Form.
9. Smell and Texture.

ICT DIFFERENT TEXTURES USED IN MOLECULAR CUISINE

Teacher: Grzegorz CSHM
Teacher: Raquel CSHM

1. Spherification: to encase in the shape of sphere a liquid volume of food, by means of the formation of a thin membrane that surrounds it, doing that has the appearance of a solid substance, though in his interior it is liquid. When the spheres are consumed, these break in the mouth liberating of "explosive" form, all the flavor and the food inside the palate, causing in the retainer a very agreeable sensation
2. Emulsion: a homogeneous mixture of two not miscible liquids, such as oil and water.
3. Gelation: gelling products allows that the resultant gel should have the appearance of a solid substance, in spite of being composed mainly by liquid.
4. Thickening agents: that make other products her much thicker without modifying too much the final flavor.

Przesyłanie danych z www.cshm.es...


Principles and concepts

NAVEGACIÓN

- Página Principal
- Área personal
- Páginas del sitio
- Mi perfil
- Curso actual
 - Block 1
 - Participantes
 - General
 - Tema 1
 - Tema 2
 - Tema 1 Principios y conceptos
- Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
 - Desactivar edición
 - Desconectar Selector de actividades
 - Editar ajustes
 - Usuarios
 - Filtros
 - Informes
 - Calificaciones
 - Copia de seguridad
 - Restaurar
 - Importar
 - Reiniciar
 - Base de usuarios



Novedades

+ Añadir una actividad o un recurso

Tema 1

ENGLISH

- Principles and concepts
- Presentation in cooking
- Assembling dishes
- Questions
- Chat

+ Añadir una actividad o un recurso

Tema 2

ESPAÑOL

BUSCAR EN LOS FOROS

Búsqueda avanzada

ÚLTIMAS NOTICIAS

Añadir un nuevo tema...
(Sin novedades aún)

EVENTOS PRÓXIMOS

No hay eventos próximos
Ir al calendario...
Nuevo evento...

ACTIVIDAD RECIENTE

Actividad desde viernes, 6 de abril de 2018, 20:08
Informe completo de la actividad reciente...
Sin novedades desde el último acceso

Sensorial area in molecular cuisine

NAVEGACIÓN

- Página Principal
- Área personal
- Páginas del sitio
- Mi perfil
- Curso actual
 - Bloque 2
 - Participantes
 - General
 - Maquinaria Cocina avanzada
- Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
 - Desactivar edición
 - Desconectar Selector de actividades
 - Editar ajustes
- Usuarios
 - Filtros
 - Informes
 - Calificaciones
 - Copia de seguridad
 - Restaurar
 - Importar
 - Reiniciar
 - Banco de preguntas
- Cambiar rol a...



Novedades

+ Añadir una actividad o un recurso

Maquinaria Cocina avanzada

Maquinaria cocina avanzada

Chat Bloque 2

Advanced cuisine machinery

Questions

+ Añadir una actividad o un recurso

BUSCAR EN LOS FOROS

Ir
Búsqueda avanzada ?

ÚLTIMAS NOTICIAS

Añadir un nuevo tema...
(Sin novedades aún)

EVENTOS PRÓXIMOS

No hay eventos próximos
Ir al calendario...
Nuevo evento...

ACTIVIDAD RECIENTE

Actividad desde viernes, 6 de abril de 2018, 20:10
Informe completo de la actividad reciente...
Sin novedades desde el último acceso

ICT Different textures used in molecular cuisine

NAVEGACIÓN

- Página Principal
- Área personal
- Páginas del sitio
- Mi perfil
- Curso actual
 - Bloque 3**
 - Participantes
 - General
 - Nuevas tecnologías
- Mis cursos

ADMINISTRACIÓN

- Administración del curso
 - Desactivar edición
 - Desconectar Selector de actividades
 - Editar ajustes
 - Usuarios
 - Filtros
 - Informes
 - Calificaciones
 - Copia de seguridad
 - Restaurar
 - Importar
 - Reiniciar
 - Banco de preguntas
- Cambiar rol a...
- Ajustes de mi perfil



Novedades

+ Añadir una actividad o un recurso

Nuevas tecnologías

Nuevas tecnologías

preguntas

Chat Bloque 3

New technologies

Videos molecular cuisine

+ Añadir una actividad o un recurso

BUSCAR EN LOS FOROS

Ir
Búsqueda avanzada ?

ÚLTIMAS NOTICIAS

Añadir un nuevo tema...
(Sin novedades aún)

EVENTOS PRÓXIMOS

No hay eventos próximos
Ir al calendario...
Nuevo evento...

ACTIVIDAD RECIENTE

Actividad desde viernes, 6 de
abril de 2018, 20:11
Informe completo de la
actividad reciente...
Sin novedades desde el último
acceso

Aula Virtual CSHM: Área personal

MENSAJES

No hay mensajes en espera
[Mensajes](#)

ÚLTIMAS NOTICIAS

5 de may, 13:59
María Marketing
[BEACH CLUB VALENCIA](#)
[precisa Cocineros](#)

29 de abr, 11:31
María Marketing
El Centro Superior de Hostelería Mediterráneo (CSHM), primera y única escuela española en obtener el Reconocimiento de la World Association of Chefs Societies (WACS).

14 de ene, 13:28
María Marketing
[Master class de cocina francesa](#)
[Temas antiguos ...](#)

NAVEGACIÓN

- Página Principal
- **Área personal**
- ▶ Páginas del sitio
- ▶ Mi perfil
- ▼ Mis cursos

Vista general del curso

- [Principles and concepts](#)
- [Sensorial area in molecular cuisine](#)
- [ICT Different textures used in molecular cuisine](#)

CALENDARIO

abril 2018

Lun	Mar	MiÉ	Jue	Vié	Sáb	Dom
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

EVENTOS PRÓXIMOS

No hay eventos próximos
[Ir al calendario...](#)
[Nuevo evento...](#)

MIS ARCHIVOS PRIVADOS

No hay archivos disponibles
[Gestionar mis archivos privados](#)