

Innovación en Gastronomía con Insectos

MÓDULO 7



Módulo 7:

Combinando la consistencia y los sabores de los insectos en la cocina moderna

Descargo de responsabilidad:

Este proyecto está cofinanciado con el apoyo de la Unión Europea.

Las opiniones y puntos de vista expresados en este documento son, sin embargo, los de los autores y no necesariamente reflejan los de la Unión Europea o de la Agencia Ejecutiva Europea en el Ámbito Educativo y Cultural (EACEA) ni SEPIE. Ni la Unión Europea ni la EACEA ni SEPIE se hacen responsables de ellos.

Módulo 7 : Combinando la consistencia y los sabores de los insectos en la cocina moderna

Unidad 1: El papel de los insectos comestibles en la gastronomía moderna

Objetivo: Proporcionar una descripción general de los insectos comestibles y su importancia en la cocina contemporánea.

Contenido:

- Introducción a los insectos comestibles y su importancia histórica.
- Beneficios nutricionales de los insectos comestibles.
- Factores de sostenibilidad de la cría de insectos.
- Perspectivas de chefs que incorporan insectos en sus menús.

Materiales:

- Vídeo (6 minutos)

Unidad 2: Cualidades texturales de los insectos comestibles

Objetivo: Explorar las diversas texturas que los insectos pueden aportar a los platos.

Contenido:

- Descripción general de las texturas en insectos comestibles comunes.
- Aplicaciones prácticas de texturas de insectos en diversos platos.
- Énfasis en cómo la textura afecta la experiencia gastronómica en general.

Materiales:

- Vídeo (5 minutos)

Unidad 3: Perfiles de sabor de los insectos comestibles

Objetivo: Examinar los distintos sabores que ofrecen los diferentes insectos comestibles.

Contenido:

- Espectro de sabores de varios insectos comestibles.
- Estrategias de maridaje con ingredientes complementarios.
- Consejos para realzar los sabores de los insectos mediante combinaciones de ingredientes.

Materiales:

- Vídeo (8 minutos)

Unidad 4: Combinación de texturas y sabores en la creación de platos

Objetivo: Demostrar cómo combinar creativamente texturas y sabores de insectos en los platos.

Contenido:

- Equilibrar sabores y texturas para platos armoniosos.
- Ejemplos de combinación de texturas y sabores de insectos en recetas.
- Consejos prácticos para el desarrollo de recetas utilizando insectos.

Materiales:

- Vídeo (6 minutos)

Unidad 5: Cómo las texturas y los sabores pueden mejorar nuestras experiencias culinarias

Objetivo: Explorar cómo la combinación de texturas y sabores puede elevar las experiencias culinarias y fomentar la innovación en la cocina moderna.

Contenido:

- El impacto de la textura en la experiencia culinaria.
- Perfiles de sabor y su papel en la mejora de los platos.
- El papel de la innovación en las artes culinarias.
- Estudios de caso de platos innovadores.

Materiales:

- Vídeo (6 minutos)



