Técnicas Culinarias
y
Técnicas gastronómicas

Técnicas culinarias básicas y gastronómicas relacionadas con la elaboración de comida y bebida

Christian Domínguez Quíros

elBulli1846 27 - 06 - 21

¿Qué es la Metodología Sapiens?

Metodología Sapiens

Conectando conocimiento

elBullifoundation

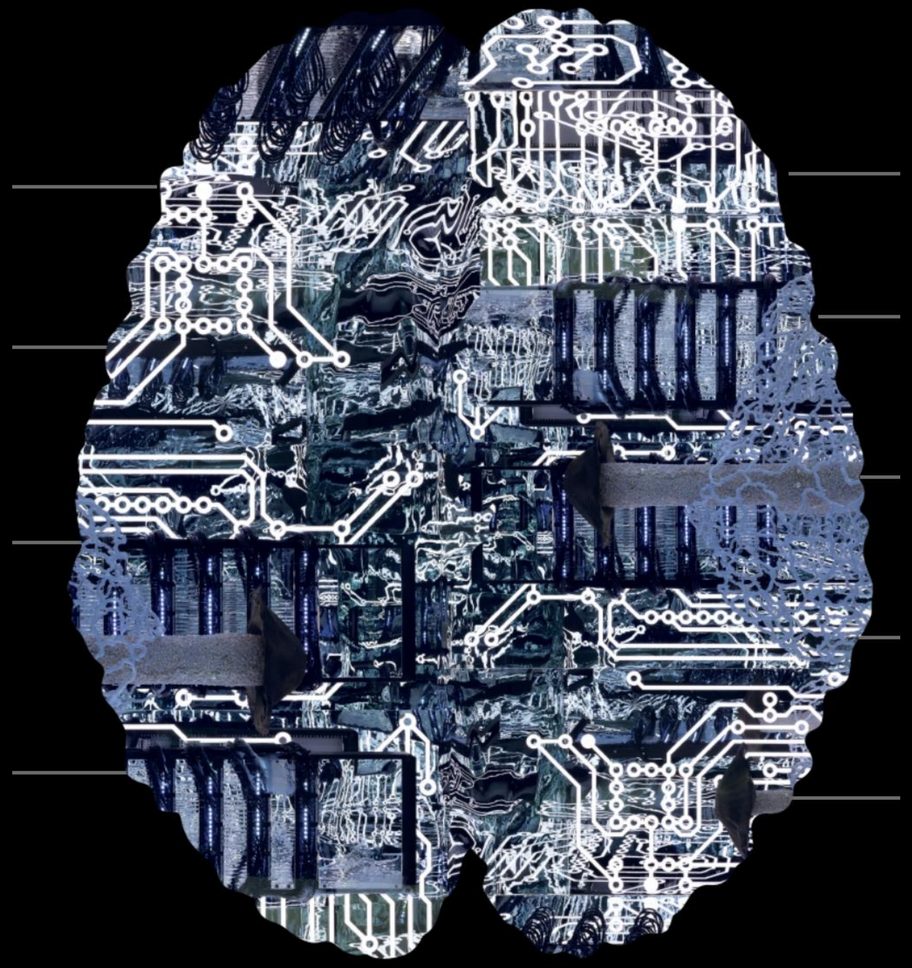
Método Léxico - Semántico

Método Sistémico

Método Histórico

Método Comparativo

Método Clasificatorio



Definiciones de los términos

¿Qué es una técnica?

Acción o procedimiento, regido por normas o un cierto protocolo y metodología, con el propósito de llegar a un resultado específico.

¿Qué es un sistema?

Conjunto de reglas sobre una materia con una interconexión entre sí, para llegar a un resultado determinado

¿Qué es una herramienta?

Son objetos que te sirvan para conseguir un objetivo siguiendo una técnica

¿Qué es la tecnología?

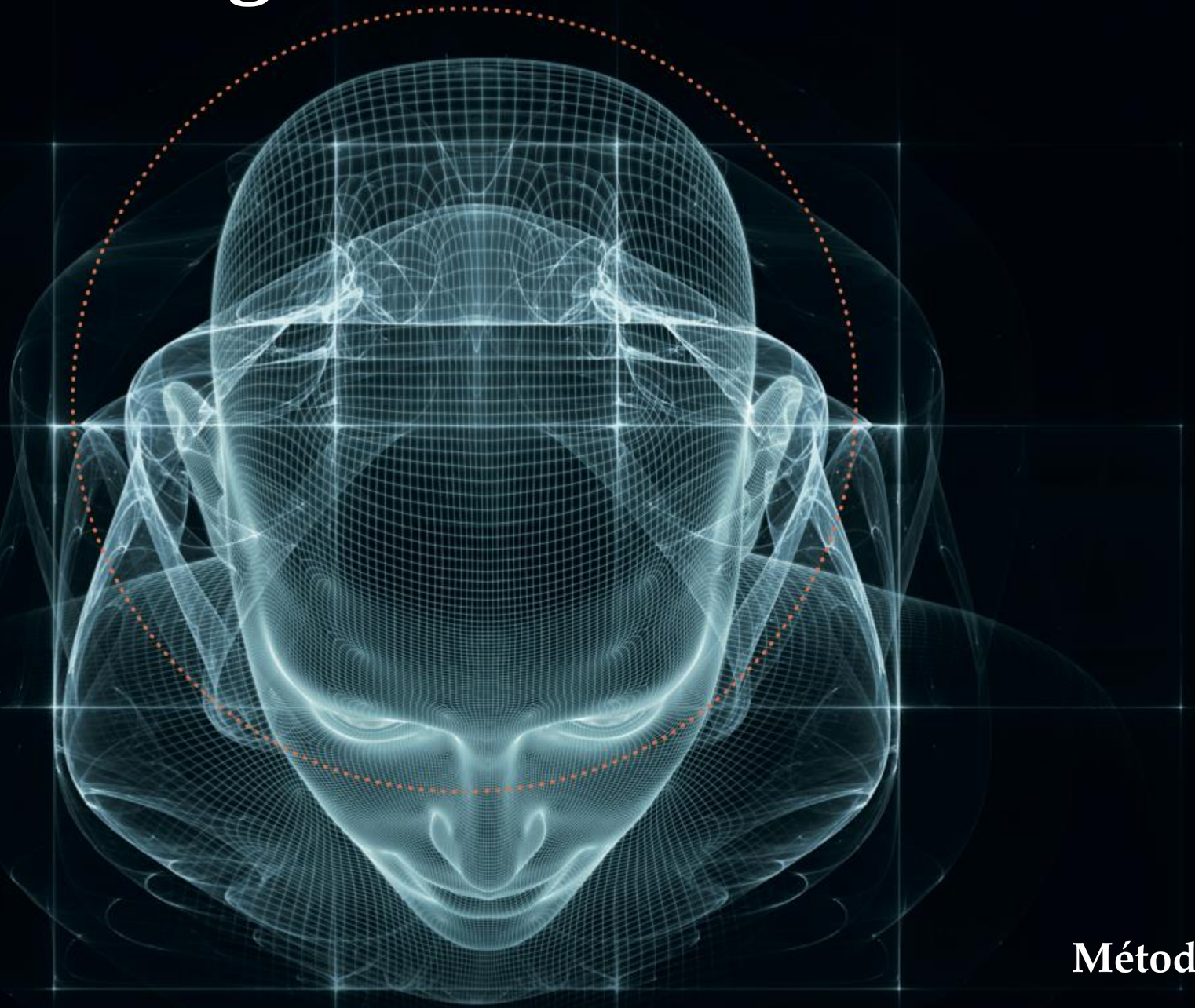
Suma de los conocimientos científicos que permite desarrollar nuevos procesos y técnicas que faciliten la

Método Léxico - Semántico

¿Los orígenes de las técnicas?

En la relación del ser humano con la naturaleza, surge la necesidad de modificar su entorno

Las actividades humanas evolucionan a económicas dentro del sistema de la empresa



Método Histórico

Timeline de las técnicas culinarias

Los orígenes de las acciones humanas y su evolución histórica

Paleolítico y Neolítico

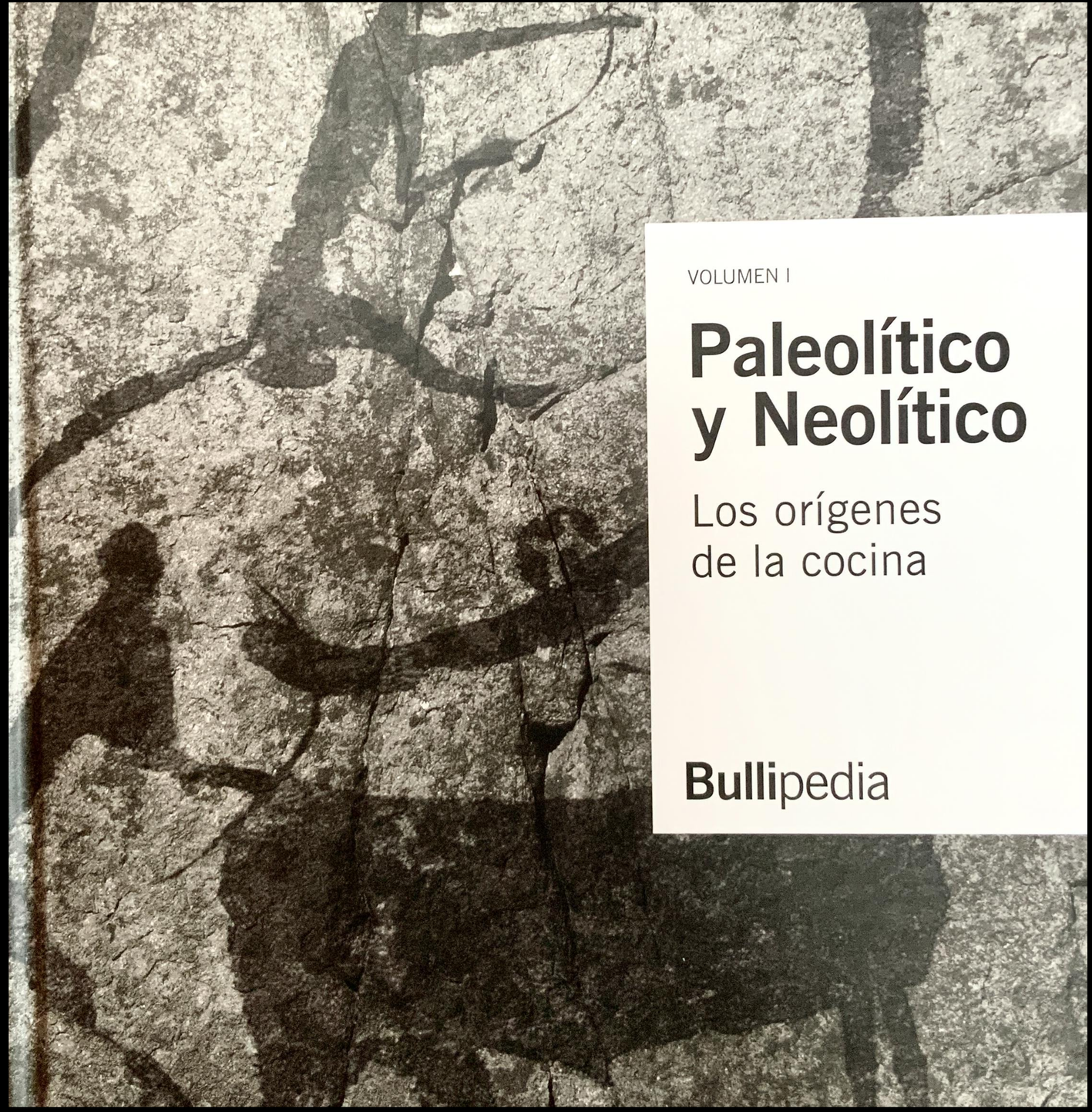
“Cocinar nos hizo hombre”

Paleolítico:

Las manos las primeras herramientas
Descubrimiento del fuego
Expertos en el despiece

Neolítico:

Descubrimiento de la ceramica
De nomadas a sedentarios
Nace la agricultura y ganadería



Antiguas Civilizaciones

“Tecnologia artesanal”

Nacen las técnicas culinarias actuales:

Fritura - guisar - elaboración de masas - fermentación de bebidas (vino - cerveza) - secado profesional - confitado - escabeches - hornear - elaboración de dulces … etc.

Edad Media y Renacimiento

Nacimiento del arte culinario

Gran diversidad de ingredientes y uso de especies

Modulación del fuego

“Consideración de la cocina como un arte”

OPERA DI M.
BARTOLOMEO
SCAPPI, CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO V.
DIVISA IN SEI LIBRI,

Nel primo si circona il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo.

Nel secondo si tratta di diverse vivande di carne sì di quadrupedi, come di volatili.

Nel terzo si parla della Natura, e Regione de pesci.

Nel quarto si mostra con le liste del preparar le vivande in tavola così di grasso come di magro.

Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di pasta, & altri Lavori.

Nel sesto, & ultimo libro si ragiona de conservi così, & molte altre sorti di vivande per gli infermi.

Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III.

Con le figure che fanno vi sono nella cucina, & alle Reverendissimi nel Conclave.

E IL MIO FOGLIO

QVAL PIV FERMO

E IL MIO PREGIO.

Col privilegio del sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'Illustrissimo Senato Veneto per anni XX.

La Gran Cocina Francesa

“Inicios de la ciencia moderna aplicada a las técnicas”

Surgen las herramientas de frio, cámaras frigoríficas, … etc.

Revolución industrial, nuevas fuentes de energía

Popularización del consumo de vegetales

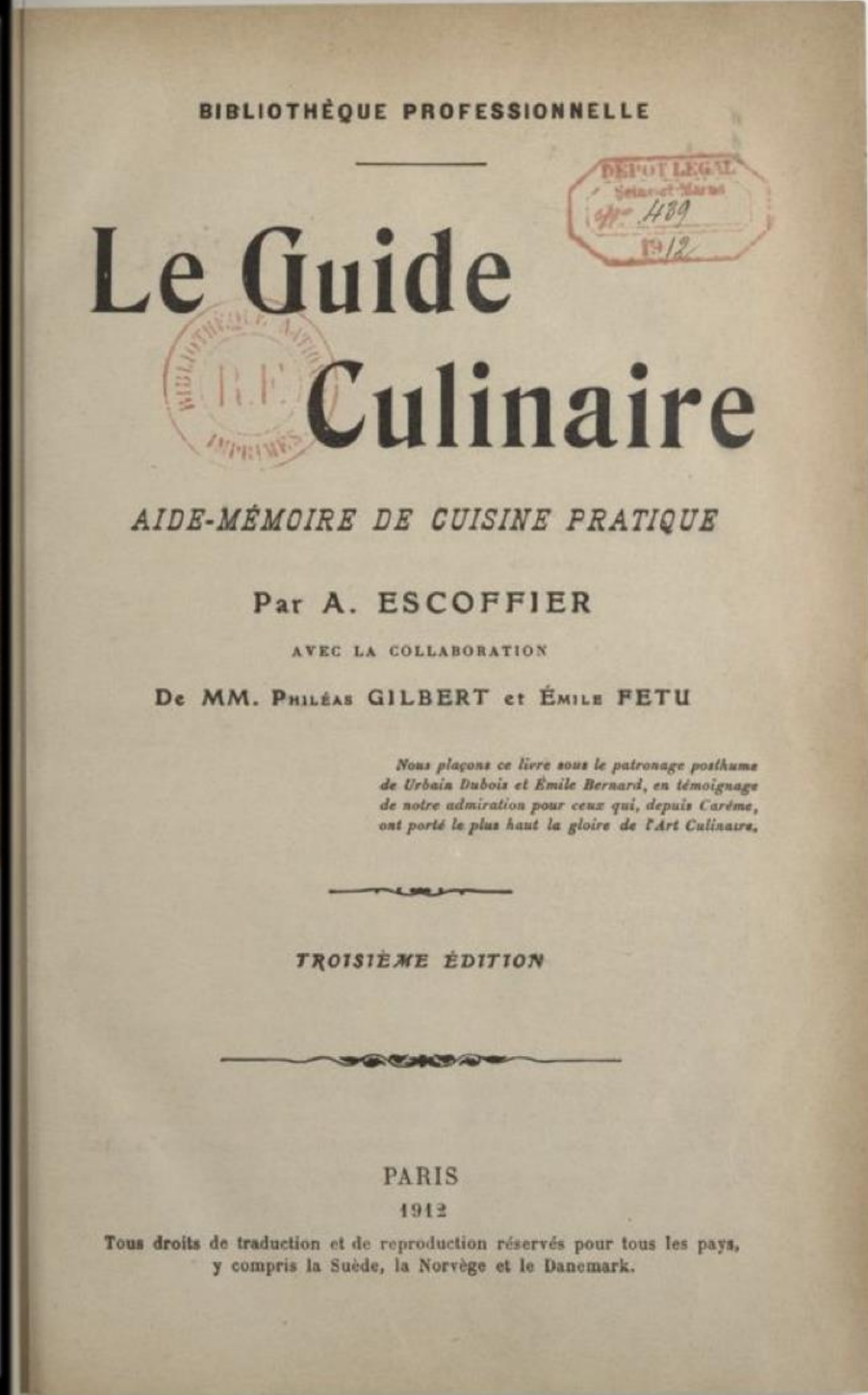
Se establecen las reglas del “buen gusto”

Clasicismo Codificado

Estructuración de las bases de la disciplina culinaria y las jerarquías en cocina

Modernización de las técnicas culinarias

Recopilación y actualización de los clásicos culinarios franceses
e internacionales.



BIBLIOTHÈQUE PROFESSIONNELLE

DÉPOT LÉGAL
Seine-et-Marne
N° 489
1912

Le Guide Culinaire

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

AIDE-MÉMOIRE DE CUISINE PRATIQUE

Par A. ESCOFFIER

AVEC LA COLLABORATION

De MM. Philéas GILBERT et Émile FETU

Nous plaçons ce livre sous le patronage posthume de Urbain Dubois et Émile Bernard, en témoignage de notre admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'Art Culinaire.

TROISIÈME ÉDITION

PARIS
1912

Tous droits de traduction et de reproduction réservés pour tous les pays, y compris la Suède, la Norvège et le Danemark.

Nouvelle Cuisine

La revolución culinaria francesa

Refinamiento de las técnicas culinarias y las técnicas de emplatado

Técnica - Tecnología
Cocción al vapor - Sous - vide

“Cuisine Minceur”
Aligerar las elaboraciones del arte culinario

Nacen multiples técnicas y elaboraciones de los chefs fundadores del movimiento

Tecno-emocional

Revolución de las técnicas gastronómicas

Cuestionamiento del status quo culinario

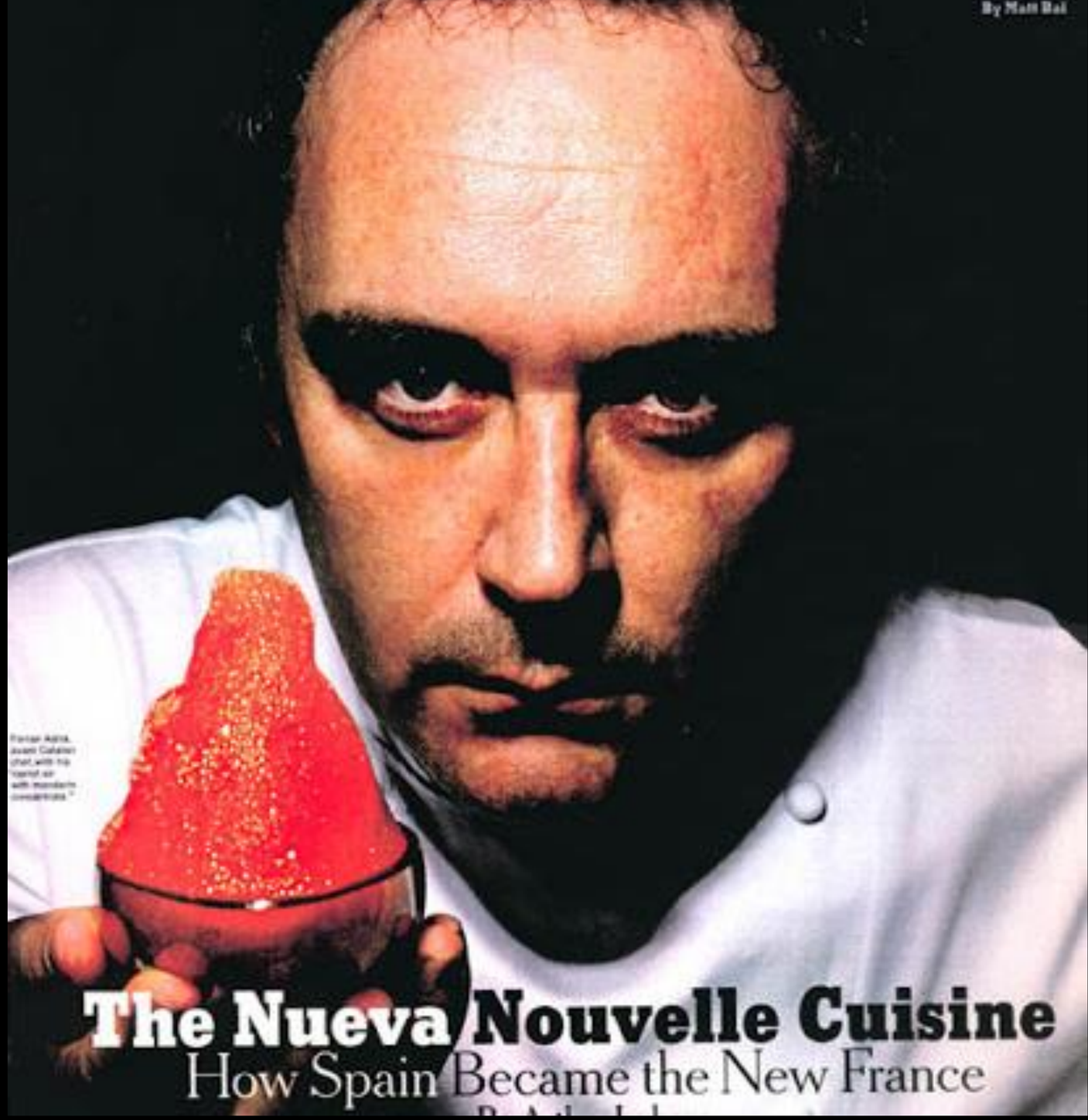
“Crear es no copiar”

Ciencia & Cocina - I + D

La búsqueda de nuevos caminos creativos de entender la cocina

Nuevos ingredientes tecnológicos (hidrocoloides)

Vanguardia gastronómica



Técnicas culinarias de sala en la elaboración de bebidas

Técnicas Culinarias

Técnicas gastronómicas

Método comparativo

Clasificación de las técnicas de elaboración

De transformación por manipulación:

- Para cambiar o dar forma
- Relacionadas a la textura sin necesidad de cambio de temperatura
- Para modificar a través del frío
- Para introducir
- Para sumergir en un líquido
- Para recubrir o cubrir
- Relacionado con el gusto y el sabor
- De mezcla de productos y elaboraciones entre si
- Concretas antes, durante y después de aplicar técnicas de transformación y cocción

De transformación por "cocción fría"

- Altas presiones
- Por deshidratación
- Por métodos de transformación química
- De transformación aplicando calor sin cocción
- Por aplicación de calor directa
- Por sumergir en líquido hirviendo
- Por aplicación de calor indirectamente

Transformación aplicando Calor con Cocción

- A través de un medio seco
- A través de un medio aéreo
- A través de un medio húmedo
- A través de un medio líquido
- A través de un medio graso
- A través de un medio Mixto o combinado
- Otros medios de aplicar calor

Clasificaciones específicas de las técnicas de conservación

Para el consumo inmediato:

- Utilización de frío
- Mediante calor
- Técnicas de conservación:
- Atmósfera controlada
- Utilizando frío
- Mediante calor
- Por irradiación
- Mediante aditivos
- Altas presiones
- Por métodos de conservación químicos
- Por deshidratación

- *Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según si son de uso inmediato o de conservación*
- *Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según si son para cocinar comida o bebida*
- *Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según recurso gastronómico de la restauración gastronómica al que se aplican*
- *Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según orden alfabético*
- *Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según si son nominales o nonominales*
- Clasificación de las técnicas para cocinar básicas según si son simples o compuestas.

Christian Domínguez Quíros
elBulli1846

Final

¡Gracias!

Técnicas culinarias & Técnicas Gastronomicas