Oficina: Gastronomia Melecular: a nova ciência

Oficineiro: **Nelson Castro Neto**

Vagas: **18**

Local: **Laboratório de Cozinha Experimental**

Sinopse da Oficina: A oficina almeja evidenciar novas técnicas de preparo de alimentos com base na gastronomia molecular ou tecnoemocional que vem ganhando espaço frente à gastronomia contemporânea. Utilizando produtos poucos conhecidos do âmbito da cozinha como Alginato de cálcio e Agar-ágar. E também será abordado no curso a introdução de novos aparelhos tecnológicos como o multiprocessadores, defumadores a frio e outros, transformando-a em um laboratório onde a o estudo e pesquisa que tendem a dar um novo formato a pratos clássicos e que também ludibriam o paladar e os outros sentidos do cliente. Demonstrando assim a variedade de procedimentos inovadores implementados no campo gastronômico e a diversificação do profissional da área.