

Infografía creada en colaboración con el
chef **Jordi Guillem** - **Restaurant Lo Mam**

Vinagreta. Salsas (mignonette, ronesco, holandesa, mayonesa, bearnesa, mezcladas, con salsa de soja...). **Encurtidos.** Escabeches. Sopas y cremas. Gelatins, sashimi, tabaki. Guiso. Cocción molecular (espumas, esferificaciones, sushis...).
Reducciones (en carne, pescado, hongo, pasta, levadura, helados, risotto, comparsa, tartar, quesos). **Cócteles.** Comida en conserva (barbacoa, berberechos, alitas, mejillones). **Otros.** Cebollas caramelizadas. **Cocido crudo.** Hummus.
Recetas de arroz (pellets, risotto). Para modificar la textura (coagula y suaviza las proteínas, cocina los ingredientes sin usar fuego, suaviza las salsas espesadas con harina o almidón, crea espumas de clara de huevo fácilmente). Para potenciar los sabores de sus ingredientes y para dar un toque final.

PLAY WITH
FORM

