



Área: COCINA

Fecha: 16 de junio de 2016

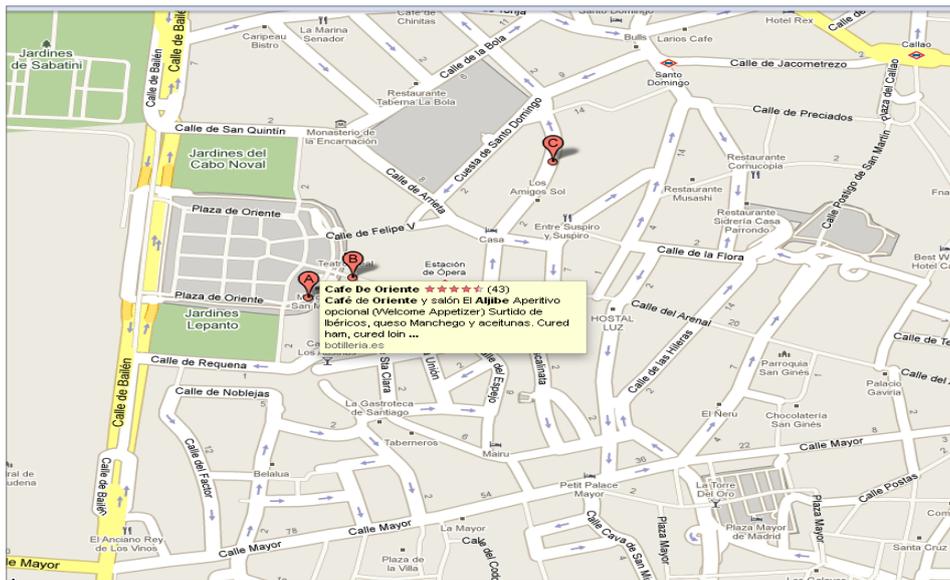
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: 17:00 a 20:00 horas



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

COCINA VEGANA

El creciente interés por la cocina vegana ha hecho elevar su perfil en el mundo de la gastronomía y los chefs han aceptado el reto con entusiasmo y han creado magníficas recetas. Ser vegetariano o vegano ya no es sinónimo de cocina aburrida.

Os enseñaremos a elaborar durante tres horas diversos platos veganos como **ensaladilla rusa con veganesa, hummus clásico vegano y falafel vegano.**

Haremos una introducción a la filosofía vegana y su creciente implantación.

Explicación sobre los ingredientes, innovaciones y técnicas para la elaboración



correcta de las recetas.

Hablaremos de dónde encontrar los productos necesarios y cuáles son los sustitutos de las proteínas de origen animal.

Elaboración de los diferentes platos propuestos. Importancia de las verduras y las especias.

Degustación y debate.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 horas.

TIMMING

Horario de 17:00 a 20:00

PROFESORADO

Severiano Díaz Ovejero. Chef de Templo Vegano, Madrid