

Área: COCINA, PASTELERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 1 de octubre de 2016

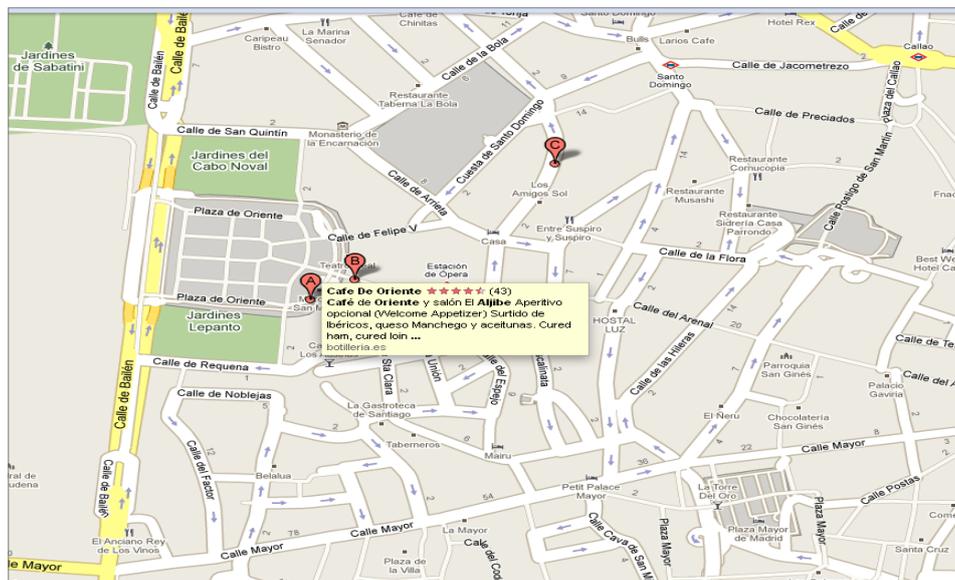
LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º B

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

AREA COCINA de 10:00 a 14:00

Guisos tradicionales

Dentro de los objetivos de esta sesión de la clase presencial se encuentran los siguientes:

- Conocer la historia y curiosidades sobre los guisos de Europa y España. Veremos algunos guisos tradicionales por regiones y sus ingredientes principales y procedencias.
- Aprender cuáles son las características principales de este tipo de elaboraciones.
- Conocer cuáles son los procedimientos, elaboraciones, tipos de conservación e innovación en los guisos tradicionales.

Durante la sesión se elaborarán algunos guisos como por ejemplo un guiso de rape y mariscos, un sulkaki (guiso de ternera y patatas) y un rabo de toro.

AREA PASTELERÍA de 16:00 a 20:00

Pastelería y panadería para colectivos especiales.

Dentro de los objetivos de la sesión de la tarde se encuentran los siguientes:

- Establecer algunas de las bases de la pastelería y la panadería enfocadas a colectivos especiales como son: celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa y alérgicos al huevo.
- Conocer las materias primas más utilizadas en los diferentes casos y cómo trabajar con ellas.
- Reforzar las bases teóricas de las distintas elaboraciones propuestas.

Para la consecución de estos objetivos realizaremos varias elaboraciones:

- **Leche frita de coco y especias:** apto para celíacos, alérgicos al huevo e intolerantes a la lactosa y veganos.
- **Daquoise** (bases crujientes para tartas, galletas): apto para celíacos e intolerantes a la lactosa.
- **Pan de maíz y arroz:** apto para celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa.

- **Barritas energéticas:** apto para celíacos, diabéticos, intolerantes a la lactosa alérgicos al huevo y veganos.
- **Carrot cake sin gluten:** apto para celíacos

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

8-9 horas.

TIMMING

Cocina: 10:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 20:00 horas

Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.

PROFESORADO

Ismael Paredes

Jefe de cocina de La Taberna del Alabardero de Madrid.

Luisa Jaime

Profesora pastelería de ESAH Madrid.