

Área: COCINA, PASTERÍA Y PANADERÍA

Fecha: sábado 17 de febrero de 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 11:00 a 14:00

Guisos

En esta clase presencial veremos los principales ejemplos de guisos de acuerdo al género empleado. Realizaremos distintas elaboraciones con legumbres, pescado, carne y caza.

Objetivos

- Aprender las principales pautas para elaborar un guiso.
- Comprender la importancia del conocimiento del género para elegirlo adecuadamente de acuerdo a la elaboración a realizar.



- Aprender diferentes técnicas para trabar salsas.
- Repasar brevemente el despiece de carnes y pescados.
- Repaso general de las principales características de limpieza de género.

Desarrollaremos las siguientes elaboraciones como ejemplo de los conceptos descritos.

Carrillera al vino tinto

Guiso de rape y mejillones con hinojo y azafrán

Potaje de pochas con boletus y langostinos

Ragout de venado al vinagre de frambuesa

ÁREA PASTELERÍA de 16:00 a 19:00

Pastelería salada

En esta ocasión para esta clase presencial nos vamos a basar en la pastelería salada.

Dentro de los objetivos de esta clase están:

- Reforzar las bases de las elaboraciones saladas de la pastelería.
- Aplicar diferentes técnicas acordes con cada elaboración.
- Conocer las materias primas más utilizadas y como trabajar con ellas.
- Elaborar diferentes especialidades reforzando el aprendizaje de las técnicas básicas usadas en pastelería.

Para la consecución de estos objetivos realizaremos varias elaboraciones en las que trabajaremos algunas masas claves en la pastelería salada:

Masa friable: quiches integrales de espárragos verdes.

Masas fermentadas: coca trampó.

Otros: snacks parmesano, minicocas de tapenade y pimientos confitados y grisines variados.

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

6-7 horas.

TIMMING

Cocina: 11:00 a 14:00 horas

Pastelería: 16:00 a 19:00 horas

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

PROFESORADO

Luisa Jaime

Profesora pastelería y panadería de ESAH Madrid.

Miguel Ángel Ferrero

Jefe de partida en el Café de Oriente, Museo del Traje Madrid.

María del Carmen Valerdi

Profesora cocina ESAH Madrid.