

Área: COCINA

Fecha: sábado 30 septiembre 2023

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00



REQUISITOS DE ACCESO

Realizar la solicitud de plaza en el apartado “Servicios”→”Prácticas presenciales”.

PROPUESTA PROGRAMA de 10:00 a 13:00

Gastronomía del mundo con caballa

La caballa también denominada verdel, cuenta con unas características muy interesantes. Se trata de un pescado azul con una estupenda composición nutricional, alto contenido en vitaminas A, B, D, minerales y ácidos grasos omega 3. Por la calidad de su carne y características puede incorporarse con acierto en diversas elaboraciones. En esta clase presencial vamos a realizar un viaje por diferentes elaboraciones internacionales. Utilizando la caballa como eje principal, descubriremos la versatilidad de este pescado y conoceremos algunas elaboraciones internacionales sumamente interesantes.

El proceso creativo requiere el conocimiento del producto principal, para sacar el máximo provecho de este y así, será posible confeccionar platos con gusto y armonía.

Objetivos

- Repaso general clasificación y despiece de los pescados
- Repaso sistemas de cocción por modificación de pH
- Repaso pautas del proceso creativo y emplatado

Tenemos previstas las siguientes elaboraciones:

- Gazpacho de garbanzos con tataki de caballa
- Cacio e pepe con tartar de caballa
- Caballa pibil

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

3 horas

TIMMING

Cocina: 10:00 a 13:00 horas

PROFESORADO

Miguel Ángel Ferrero

Máster en gastronomía, Estudios Superiores Abiertos de Hostelería. ESAH. 2015-2016

Curso especialista en despiece carnes. Escuela de Hostelería de Sevilla. 2005

Curso especialista en pastelería y repostería. Escuela Superior de Hostelería. Sevilla. 2004

Jefe de cocina, menú bistró semanal y carta. Café de Oriente, Museo del Traje. Madrid. 2015-Actualidad

Jefe de partida, Café de Oriente, Madrid. 2012-2015

