

Área: COCINA

Fecha: lunes 13 enero 2025

Horario de 11:00 a 12:00 h

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Te invitamos a unirte al seminario web TEAMS

Lunes 13 de enero 11:00 a. m. Madrid

Regístrate [AQUÍ](#)

Luego de la inscripción, recibirá un correo electrónico de confirmación con información para unirse al seminario web.

PROPUESTA PROGRAMA

Cocina coreana

Una mesa coreana no es tradicional sin un *Banchan* como el Kimchi de col asiática, pues está presente en el día a día de los coreanos, realizarlo no es muy difícil y seguro que os encantará.

A la vez que el pollo frito coreano, extra crujiente y lacado de varias salsas que harán de este plato las delicias de toda la familia.

Para acompañarlo tampoco podrá faltar el *Chicken Mu* (nabo encurtido coreano) para mitigar el picante entre bocado y bocado.

Para poner ejemplos prácticos, podrás ver cómo la profesora Delia Bautista elabora:

- Kimchi de col asiática
- Pollo frito coreano
- Salsa tradicional Dakgangjeong
- Salsa de mantequilla, miel y almendras
- Salsa de ajo y parmesano
- Chicken Mu (Nabo encurtido)

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

La conexión será mediante **TEAMS**. Es recomendable tener previamente descargada la aplicación. Pero también podrás acceder desde el navegador.

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

Delia Bautista

Jefa de Cocina en Alabardero Catering - Museo del traje - Grupo Lezama, Madrid.

Técnico Superior en Restauración. Escuela Superior de Hostelería y Turismo (Madrid).

