

Área: COCINA

Fecha: lunes 27 mayo 2024

Horario de 11:00 a 12:00 h

Convocatoria ONLINE

REQUISITOS DE ACCESO

Te invitamos a unirte al seminario web TEAMS

Lunes 27 de mayo a las 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

Aprovechamiento en la cocina

En esta masterclass realizaremos una reflexión para apreciar las diferentes maneras en que podemos optimizar un producto en la cocina.

En este caso, el producto principal será el carabinero. A partir del cual, el profesor Miguel Ferrero realizará diferentes elaboraciones para sacar el máximo provecho del producto con diferentes elaboraciones.

- Blinis de lentejas con tartar de carabinero y ajo negro
- Ensalada de taramasalata
- Tostada de papadam con carabinero infusionado

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

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

