

Área: COCINA

Fecha: sábado 20 febrero

LUGAR DE CELEBRACIÓN

ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00



REQUISITOS DE ACCESO

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

PROPUESTA PROGRAMA

ÁREA COCINA de 10:00 a 13:00

Platos de cocina gourmet para tiempos complicados

En esta clase veremos que la creatividad y correcta aplicación de las técnicas culinarias, nos permiten explorar opciones atractivas con ingredientes habituales para elaborar platos de alta cocina sin aumentar el gasto de nuestra cesta de la compra. Emplear ingredientes de fusión es un recurso que nos ayuda a dar un toque especial a nuestras elaboraciones, así como el correcto aprovechamiento de los ingredientes es un factor que influye en los resultados económicos de un restaurante.



Objetivos:

- Explorar claves para crear platos originales de alta cocina, sin necesidad de elevar costes.
- Repasar técnicas básicas de cocina como herramientas de aprovechamiento.
- Ejemplos de aplicación de técnicas modernas para reinventar platos.
- Conocer otras aplicaciones de nuevos productos que ya forman parte de los ingredientes de nuestras cocinas.

Para ello elaboraremos:

- Crema de calabaza
- Caballa con alga kombu y alcachofa
- Pollo pepitoria crujiente

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

DURACIÓN ESTIMADA

3 a 3:30 h

TIMMING

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

