

**Área: COCINA**

**Fecha:** lunes 19 de septiembre 2022

**Horario de** 11:00 a 12:00 h

**Convocatoria ONLINE**

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Lo invitamos a unirse al seminario web **Zoom**.

Cuándo: 19 sept 2022 11:00 a. m. Madrid

**Tema: La sardina en tu cocina**

Inscríbase en la fecha y horario que más le convengan:

[https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN\\_YK8qCifpRsewbYz4PweIUQ](https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_YK8qCifpRsewbYz4PweIUQ)

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

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **La sardina en tu cocina**

La sardina es un pescado muy valorado gastronómicamente, por sus amplios beneficios a la salud y su versatilidad en la cocina, pero muchas veces no la llevamos a casa por el pronunciado olor que produce al elaborarla.

Aprovechar los productos de temporada siempre es una apuesta segura para obtener los mejores resultados con óptima calidad. Un producto en temporada tiene un mejor precio y presenta características organolépticas ideales, por ejemplo, en temporada, las sardinas tienen más grasa y están más sabrosas, es un hecho que debemos aprovechar.

El profesor Miguel Ferrero en este seminario práctico nos enseñará tres recetas que podemos elaborar y disfrutar no solo en el restaurante, también en casa.

Explorará dos sistemas de cocción que no suelen aplicarse a las sardinas y en otra receta veremos cómo dos métodos de conservación, como son la salmuera y macerado pueden aplicarse para realizar un plato en frío.

---

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

---

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

La conexión será mediante **ZOOM**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

---

## **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

