



MONOGRÁFICO CARNES

vacuno & cerdo

5, 6 y 7 de marzo de 2018

Lunes 5 de marzo

9:30 h. - Entrega de material

9:40 h. - Presentación del curso

10:15 h. - La carne en la dieta. Importancia de su consumo y límites
Itziar Zazpe | Fac. Farmacia y Nutrición.
Universidad de Navarra

11:30 h. - Técnicas culinarias
Fina Ferrando

16:00 h. - Despiece a media canal de vacuno y porcino
Carnicería Jesús Ederra

Martes 6 de marzo

9:30 h. - Características sensoriales y efectos del cocinado de la carne
Diana Ansorena | Fac. Farmacia y Nutrición.
Universidad de Navarra

11:00 h. - Aplicaciones culinarias de la clase de despiece
Álex Múgica | La cocina de Álex

16:00 h. - La jugosidad y ternera como objetivo en la cocción del vacuno
Bixente Eguiguren | Restaurante Etxeberri

Miércoles 7 de marzo

9:30 h. - La jugosidad y la ternera como objetivo en la cocción del porcino
Fernando Flores | Restaurante Enekorri

13:00 h. - ¿Cocina al vacío? Experiencias de producción

16:00 h. - Fondos, salsas y guarniciones para la carne
Julio Flames | Restaurante Singularis (Baluarte)



40 plazas



Pamplona



410 €