

FUNDAMENTOS BASICOS SOBRE BARBACOA EN LA ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA Y TURISMO DE MADRID.

El pasado día 20 de enero de 2012, tuvo lugar en la Escuela de hostelería y turismo de Madrid una pequeña demostración teórica y práctica, sobre la cocina profesional a la brasa, titulada “Fundamentos básicos de la cocina profesional a la brasa”



La ponencia fue una iniciativa de Sergio Fernández, profesor y tutor de la Escuela Superior y estrella de canal cocina, consciente de la cada vez mayor presencia que la cocina a la brasa está teniendo en el ámbito profesional.





Sergio, cocinando en la barbacoa modelo wrangler de CHAR GRILLER PRO

El desarrollo de este mini curso fue realizado y desarrollado por Juan Manuel Benayas, gerente de la Carbonería y Fuegomarket , el cual, disfruto al máximo con la gran afluencia de público y el interes mostrado por todos los que se dieron cita en el evento.

La parte teórica tuvo lugar en el salón de actos con una asistencia de aproximadamente 100 personas entre alumnos y profesorado del centro.

Entre los puntos de estos Fundamentos básicos de la cocina profesional a la brasa, se trataron temas como los tipos de combustibles para trabajar a la brasa, principales sistemas para cocinar a la brasa y sus accesorios, así como, las 10 reglas o fundamentos que se debe tener en cuenta al cocinar con combustibles sólidos. Como tema final de la parte teórica, se habló de los principales maestros de la parrilla en España, sus restaurantes y sus trabajos.

La parte práctica se realizó en el patio-jardín de la escuela, en la cual, se instalaron tres barbacoas para la demostración-degustación y una carpa cedida por BARBECOOK y en cuyo interior se colocaron, combustibles, accesorios y material de cocina a la brasa para que los alumnos pudiesen familiarizarse y tocar dichas herramientas.

Se instalaron tres barbacoas, dos para cocinar y una para calentar brasas.



Una de las barbacoas utilizadas para realizar la demostración, fue donada por la marca CHARGRILLER PRO y su distribuidor en España, cuyo gerente JAUME, no dudo en enviarnos una barbacoa para poder llevar a cabo el evento.

Entre los platos que se prepararon se cocinó provoleta , butifarras, secretos ibéricos y unas anchoas que marcamos con la ayuda de una castañera.



Faltó tiempo para hacer un magnífico rodaballo y unas lubinas.

De postre y para demostrar que todo es posible pasarlo por la brasa, teníamos previsto un culant, pero tendrá que ser para otra ocasión, pues la gran acogida que tubo la demostración y las preguntas que los alumnos nos lanzaron, impidió terminar el menú completo.



Como combustible utilizamos carbón de fibra de coco mezclado con un toque de carbón vegetal de encina de la carbonería.



La ponencia tenía como finalidad, dar a conocer las herramientas y fundamentos básicos de la barbacoa o cocina a la brasa y dar a conocer a los futuros chefs de nuestro país las posibilidades que el mundo de la brasa les ofrece.

Gracias a todos los que han colaborado en el evento, desde Sergio Fernández y sus compañeros, pasando por la gente de CHARGRILLER PRO Y BARBECOOK y cómo no, a todos los magníficos alumnos que mostraron gran interés por esta otra forma de cocina.

Fuegoterapia.es, enero de 2012