

Noticias y actualidad sobre hostelería

Home / Noticias / Restauración / El chef Jordi Herrera comparte su conocimiento en Jordi Herrera Lab

El chef Jordi Herrera comparte su conocimiento en Jordi Herrera Lab

por InfoHoreca  18 de julio, 2017  Restauración  0  SHARE    ...

[< Volver](#)

Jordi Herrera ([Restaurante Manairó](#), Diputació 424, Barcelona) inicia su etapa como asesor, formador y creador de experiencias gastronómicas en Jordi Herrera Lab, su nuevo proyecto.



Crujientes de cabeza de ternera al curry con ropa tendida, plato de Jordi Herrera

25 años de experiencia, "inventos" sorprendentes como la plancha faquir para cocer filetes, la sonda de vapor para crustáceos o la centrifugadora de carnes; y el reconocimiento conseguido (fue el primero chef en introducir el soplete en la cocina y a roder un líquido con un sólido) abalan la [trayectoria profesional de Jordi Herrera](#).

El chef imparte formación (talleres y showcookings, estandarización de recetas, optimización de costes, gestión de stocks...) para empresas e instituciones como [Unilever](#) o [Paradores Nacionales](#). Ahora, va un paso más allá con su nuevo proyecto: **Jordi Herrera Lab**, donde crea cáterings personalizados y diseña experiencias gastronómicas a medida para eventos. También asesora a otros restaurantes como [Grupo Ramonet](#).

En sus planes de futuro también se incluyen, entre otros, **cenas-talleres formativos** en Manairó para compartir sus **técnicas inéditas de cocina**, haciendo del restaurante "un punto de encuentro de innovación y creatividad gastronómica".

La nueva apuesta de Jordi Herrera se visualiza en una nueva web donde se incluye toda su oferta empresarial y un repaso por su trayectoria profesional y creativa. Además, se incluyen también una serie de vídeos creativos que reflejan su personalidad producidos por Paco Ferrari.

