
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 6 de octubre de 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Taberna del Alabardero
C/ Zaragoza, nº 20
41001 Sevilla
Teléfono: 954.50.27.21
Horario: De 10.00 a 18.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA ÁREA COCINA - PASTELERÍA

COCINA - FONDOS Y SALSAS

Definición y generalidades de las salsas

Fondos básicos de cocina

Fondos de carne

Fondos de pescado y otros

Ligazones o fondos complementarios de cocina

Ligazones

Aparejos y farsas

Salsas

Grandes salsas básicas y derivadas: (Española y derivadas, bechamel, velouté, tomate)

Pequeñas salsas básicas y derivadas: (Salsa mahonesa, holandesa, bearnesa, vinagreta)

PASTELERIA

Prácticas sobre bizcochos de viaje diferentes:

Cake de caramelo y albaricoque

Rocher de aceitunas

Cake de tomate y vainilla

OBJETIVOS

- Saber cuáles son los principales fondos de cocina, su elaboración y utilización.
- Conocer los diferentes fondos complementarios, aparejos, farsas y rellenos, para saber cómo usarlos y cómo aplicar sus utilidades correctamente.
- Aprender los diferentes tipos de salsas, cómo elaborarlas, controlar los puntos críticos en su elaboración y saber para qué platos se aplican.
- Desarrollar capacidades para que el alumno después del estudio de esta unidad sea capaz de enfrentarse a un género y elegir la salsa más apropiadas.
- Aprender diferentes bizcochos de viaje
- Aprender la técnica, peculiaridades y formatos.
- Aprender a combinar ingredientes tanto dulces como salados.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

PROFESORADO

Fernando Leyva Espadafor



Profesor del curso de Cocina Profesional Avanzada

Diplomatura Superior en Cocina y Pastelería. Escuela de Hostelería de Sevilla.
Taberna del Alabardero de Sevilla - Escuela Superior de Hostelería de Sevilla,
Pastelero y Profesor Pastelería.

Natalia Polaina



Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa, Manipulador de Alimentos e Higiene y Seguridad Alimentaria.

Diplomada en Turismo por la Universidad de Sevilla y en Pastelería por la Universidad de San Jorge.

Postgrado en Nutrición y Bromatología por la Confederación de Empresarios de Andalucía.

Repostera en diferentes restaurantes nacionales e internacionales como Pierre Hermé (París) o Alicia, Fundación de Ferrán Adriá (Barcelona).