
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA / PASTELERÍA.

Fecha: Sábado, 16 de febrero de 2019

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 - LAS VERDURAS

Las verduras son imprescindibles para hacer una buena cocina. Está demostrado que en las dietas donde las verduras, frutas y hortalizas tienen más presencia, la esperanza de vida y calidad de vida aumenta. Somos lo que comemos y gracias a las verduras podemos ser más saludables, controlar enfermedades derivadas de la ingesta de grasas, diabetes...

Tenemos que ser versátiles y ofrecer una variedad suficiente de platos con los que hacer atractivo al cliente estos platos de verduras.

Además de todo esto, resulta que las verduras son económicas, bastante más que carnes y pescados, mariscos, lácteos. Es por ello que tenemos que tenerlas como columna vertebral de nuestra dieta y no como mero apoyo.

En el seminario se realizarán las siguientes elaboraciones:

- Timbal de berenjenas relleno de carne picada y tomate macerado en hierbas.
 - Unas berenjenas asadas en horno con hierbas, haremos una farsa para el relleno, una vez montada la gratinaremos con algo de salsa bechamel, también prepararemos unos dados de tomate y maceraremos para darles matices de aroma y sabor.

-
- Canelón de puerro relleno de crema de bacalao y ajos asados con juliana fina de cebolletas tiernas.
 - Preparamos una cocción con los puerros para después para quedarnos con un macarrón de unos 5 cm.
Preparamos un relleno con bacalao y crema de ajos asados con el cual rellenamos los macarrones de puerro, terminamos el plato con una juliana fina de cebolletas tiernas aliñadas.
 - Guiso de alcachofas en caldo de jamón con chip de jamón y ajo, puré ligero de patata trufada.
 - Realizamos el proceso de limpieza de las alcachofas, preparamos un caldo de jamón y un puré muy ligero de patatas, terminaremos el plato con aroma de trufa y chip de jamón y ajo.
 - Verduras sobre carpaccio de langostinos pulpa de frambuesa y crujientes de yuca y patata morada.
 - Limpiaremos los langostinos y prepararemos una lámina fina para congelar, realizaremos varios tipos de verduras.
Para montar el plato comenzamos con la lámina de langostinos, sobre ella pondremos las verduras y terminamos el plato con un aroma de frambuesas, terminamos con unos crujientes de yuca y patata morada.

PASTELERIA

Postres de Invierno, ideas de postres para restaurantes en esta temporada. Sabores intensos y golosos acordes con el frío.

OBJETIVOS

Aplicar a cada una de las verduras el método de cocción que mejor se aproxime a las características de cada producto.

Conocer las temporadas y así poder optimizar los recursos que los productos de temporada nos otorgan.

Aprender diferentes técnicas para poder crear recetas sugerentes, llamativas y sobre todo con mucho sabor y respetando el producto.

Aprender diferentes creaciones de pastelería invernal.

Conocer las opciones y productos más adecuados para realizar postres de restaurante en esta estación.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

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

PROFESORADO

Miguel Ángel Prieto Juárez



Profesor de Cocina Profesional Avanzada

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Diplomado en gestión y dirección de empresas hoteleras. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Natalia Polaina



Profesora de los cursos de Chocolate y Pastelería Artística, Pastelería Salada, Pastelería Internacional, Pastelería Creativa,

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).