

Área: COCINA

Fecha: jueves 20 de junio de 2024

Hora: 12.00 – 13.00

Convocatoria: ONLINE

LUGAR DE CELEBRACIÓN

La conexión será mediante TEAMS. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

Registrarse en el siguiente enlace:

<https://events.teams.microsoft.com/event/87374074-0b0c-496c-add5-e7f26efdadd8@9088f8c4-5aa7-4176-b675-ae9037a2e8b7>

REQUISITOS DE ACCESO

La conexión será mediante **TEMS**. Deberás tener esta aplicación descargada en tu ordenador o dispositivo móvil.

PROPUESTA PROGRAMA

La cocina de mar y montaña es un estilo culinario que fusiona ingredientes del mar y de la tierra en un mismo plato, creando combinaciones innovadoras y sorprendentes. Esta cocina refleja la riqueza y diversidad de la gastronomía mediterránea, utilizando ingredientes frescos y de temporada. Este estilo ha ganado popularidad no solo por su creatividad sino también por su capacidad de resaltar los mejores aspectos de la cocina tradicional y moderna. La combinación de sabores intensos y contrastantes crea una experiencia culinaria única que atrae a los amantes de la gastronomía en todo el mundo.

En este seminario exploraremos la rica y diversa cocina que combina lo mejor del mar y la montaña. Aprenderemos a crear platos innovadores y tradicionales que destacan los sabores únicos y las texturas de ingredientes frescos provenientes del mar y de las regiones montañosas.

Jugaremos con: Mariscos, pescados, y otros productos marinos; Carnes (especialmente aves y carnes de caza), embutidos, setas, y productos de la tierra.

Objetivos del Curso:

- Explorar la combinación de sabores del mar y la montaña en platos equilibrados y armoniosos.
- Conocer el origen y las características de los ingredientes utilizados en la cocina de mar y montaña.
- Desarrollar habilidades en la presentación y emplatado de platos.

Estructura del Curso:

1. Introducción a la Cocina de Mar y Montaña
2. Combinación de Sabores Mar y Montaña
3. Platos Emblemáticos
4. Innovación y creación de nuevos platos.
5. Presentación y Emplatado

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

DURACIÓN ESTIMADA

1 hora

PROFESORADO

MIGUEL PRIETO

Formación

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

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

Diplomado en EURHODIP.

Técnico especialista en restauración, emitido en Bruselas.

Experiencia Profesional

Jefe de cocina - formación y producción, en Taberna del Alabardero **** de Sevilla.

Profesor de cocina en Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

