

Área: COCINA

Fecha: jueves, 31 de octubre de 2024

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

Camino de los Descubrimientos, 2 – Edificio Anexo al Pabellón de la Navegación

Horario: de 11:00 a 14:00

PROPUESTA PROGRAMA

Con este seminario aprenderemos cómo las conservas se pueden integrar a la alta cocina o en platos cotidianos con un toque gourmet.

1. Introducción a las Conservas en la Cocina
 - Qué son las conservas y sus beneficios en la cocina.
 - Tipos de conservas disponibles (vegetales, frutos secos, encurtidos, conservas en aceite y en vinagre).
 - Cómo seleccionar y combinar conservas con ingredientes frescos.
2. Preparación de Platos con Conservas
 - Entrante: Ensalada de pepinillos encurtidos y sardinas en conserva con aliño de mostaza y miel.
 - Plato principal: Risotto de setas con conservas de pimientos asados y tomates confitados.
 - Postre: Tarta de queso con mermelada de frutos rojos en conserva.
3. Técnicas de Cocina con Conservas
 - Rehidratación y manipulación de alimentos en conserva.
 - Mejores prácticas para preservar el sabor y textura de las conservas.
 - Combinación de conservas con productos frescos para equilibrar los sabores.
4. Presentación y Creatividad en los Platos
 - Consejos para la presentación y emplatado atractivo utilizando conservas.
 - Cómo aprovechar la versatilidad de las conservas para crear variaciones de los mismos platos.

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.