
PRÁCTICA PRESENCIAL AREA COCINA

Fecha: Viernes 29 de Enero de 2021

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2. Edificio anexo al Pabellón de la Navegación.
41092 Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81

DURACIÓN DE LA JORNADA

16.00 – 20.00

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA SEMINARIO

LAS VERDURAS: Las reinas de la cocina

Métodos de cocción de las verduras de invierno.

- Verduras en vinagre y conservas.
- Alguna empanada de verduras.
- Tratamientos para guarniciones y platos principales.
- Gratinados de verduras y sus salsas.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

PROFESORADO

Miguel Ángel Prieto Juárez



Profesor de Cocina ESH

Chef Escuela Hostelería de Sevilla - Taberna del Alabardero de Sevilla.

Diplomado en cocina. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

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