

**Área: COCINA**

**Fecha: Miércoles, 1 de Diciembre 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  
Horario: de 16.00 a 20.00

## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

### **Cocina de Otoño**

Cocina de otoño con setas, platos fríos como entrantes y calientes como estofados de setas con salsa de carne.

Iniciando la temporada de caza, hacemos platos con perdiz y codorniz, también algo de caza mayor, los lomos del ciervo dando tonos actuales.

Haremos las marinadas para las carnes de caza.

Haremos las salsas más adecuadas para la carne.

Haremos las guarniciones que complementan la caza.

Guarniciones de otoño!! Vamos a cocinar con castañas.

### **Objetivos**

- Conocer los productos de temporada
- Abordar diferentes técnicas con estos suculentos productos que nos trae el otoño.
- Repaso de ingredientes principales y elaboraciones básicas.
- Se elaborarán platos a base de setas, carne de caza menor y mayor, castañas, calabaza....

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo y cuaderno para anotaciones.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

4 horas.

## **TIMMING**

---

Cocina: 16.00 a 20.00

## **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.