

Curso Monográfico de Primavera 2015

CURSO “PESCADO EN CONSERVA”

**CONVOCA Y ORGANIZA: ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE
ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y
TURISMO**

Contenidos:

- Diferencias entre túnidos (Bonito, Atún Claro, Atún Listado)
- Escabeches: Salsa Blanca, salsa Roja, Salsa Catalana, Frito en Escabeche. El Verdol.
- La Conserva con añada.
- La Ventresca: La Joya de La Corona
- La Anchoa:
 - Proceso de Salazón
 - Distintas calidades de la Anchoa
 - ¿Anchoa de La Escala o Anchoa del Cantábrico? Diferencias.
 - Boquerones.
- Distintas presentaciones de Bonito y Atún (lomo, tajada, migas, deshojado).
- Sardina y Mejillón (siempre mejor Fritos).
- Platos Cocinados en Conserva. Pimientos rellenos, Marmitako, Bonito Encebollado, Bonito con Tomate.

Metodología:

- Explicaciones teóricas.
- Demostraciones prácticas.

(Los participantes recibirán un dossier con información, contenidos y un certificado y se hará un sorteo de un lote de productos Ortiz.)

Ponente:

D. Manuel Torres Lozano. - Jefe Nacional de Ventas Conservas Ortiz S.A.

Fechas y horario:

Día: Martes, 4 de mayo de 2015.

De: 16:30 a 19,30 horas.

Lugar:

Aula de demostraciones culinarias.

Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Pº de la Puerta del Ángel nº5 – 28011 Madrid.

Inscripciones:

- Precio: Gratuito. (solo para asociados)

¿Cómo inscribirte?

- Incripciones en la Secretaría de la Asociación (91/ 464 93 09 y 91/526 39 09).
- Fechas límite de inscripción: 27 de abril de 2015.