

Cursos de Verano 17

Universidad Europea Miguel de Cervantes

Organiza:



Vicerrectorado de Alumnos y Extensión Universitaria

Innovación Alimentaria

Comer bien fuera de casa (2ª Ed.)

4 y 5 de julio 2017



Colabora:



4 de julio

10:00 h. Inauguración del Curso

10:15 h.

Productos Escondidos de la gastronomía española: especial referencia a la Galera base de la tapa ganadora del XIX Concurso Provincial de Pinchos de Valladolid 2017.

Palmira Soler.
Restaurante 5 Gustos.

11:00 h.

De la Granja al Plato en los productos cárnicos.

José Luis Jambrina.
Brasería Poniente.

11:45 h.

El Sushi y la cocina Asiática.

Oscar Camazón - Propietario.
Alejandro Lopez - Jefe de Cocina.
José María Rojo - Sushiman.
Restaurante Nippon.

12:30 h.

Degustación de tapas elaboradas por Restaurante 5 Gustos, Brasería Poniente y Restaurante Nippon.

5 de julio

10:00 h.

La cocina gallega: pescados y mariscos.

José Fuentes Castro.
Marisquería Amador II.

10:45 h.

Las distintas variedades de arroz y sus usos. Diferencias en la elaboración del arroz al estilo Valenciano y al estilo Alicantino.

Alfonso Carlos Manzano.
Restaurante Caroba.

11:30 h.

Cómo tratar al buen bacalao y llevar el lechazo a la tapa.

Alfonso García e Isabel González.
Restaurante Don Bacalao.

12:15 h.

Degustación de tapas elaboradas por Marisquería Amador II, Restaurante Caroba y Restaurante Don Bacalao.

12:45 h. Clausura

Directora del Curso: M^a Cruz Rey de las Moras.