

# TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN APROVECHAMIENTO, Y REUTILIZACIÓN

**de GÉNERO**

Modalidad: **PRESENCIAL**. Duración: **3 h**.

Instructor: **ANTONIO MARTÍN JUAREZ**. Vallisoletano, Con 20 años de experiencia profesional en el sector, se ha responsabilizado de las tareas de cocina en prestigiosos establecimientos como el Hotel Villa de Ferias, Restaurante Cañada Real, Asador Los Duques, Hotel Simancas, ... entre otros.

## CONSERVACIÓN

Es lo primero que pensó el hombre cuando quería comer.

Antes de aprender a cazar ya sabía conservar los alimentos que encontraba: los tapaba con barro, con paja, con sus pieles,...

EMBUCHAR,

SALAR,

REFRIGERAR,

CONGELAR,

ADOBAR,

SECAR,

AZUCARAR,

AHUMAR,

MARINAR,

ENVASAR AL VACÍO,

INTRODUCIR EN GRASAS,  
EN ALCOHOLES,...

Esto es extensible hasta donde queramos...

## APROVECHAMIENTO

Nuestros antepasados ya sabían aprovechar TODO.

Todos los profesionales, sobre todo en algunos lugares de Castilla, utilizamos estas técnicas ancestrales, pescado para hacer un fumé, o una sopa y porqué no un torrezno de la piel de pescado y... imil cosas más!

Carnes, caldos, filetes, reducciones, las grasas para conservar ciertos embutidos,...

LEGUMBRES ¡qué mundo!

Podemos hacer cremas, croquetas, panes, ensaladas, harinas, vinagretas,...

También pastas, arroces, patatas, féculas de mil sitios del mundo, más bonito para trabajar... y ...

SIN GASTAR UN EURO MÁS.

## REUTILIZACIÓN

Palabra de moda,...

Hace unos años apenas se reutilizaba,...

Con unas mínimas instalaciones, observando estrictas normas de higiene, PODEMOS

AHORRAR UN 15% EN LAS COMPRAS, UN 90% EN LOS ENTRANTES,

hacer aperitivos que podemos ofrecer a nuestros clientes de forma gratuita, con

tesituras, presentaciones y sabores distintos, conociendo las técnicas y,...

con IMAGINACIÓN y CREATIVIDAD; luchando todos los días por lo que se ama: la HOSTELERÍA.

...

...

...

...

...