

COCINA MICOLÓGICA

OBJETIVOS

Dotar al participante de una amplia variedad de recetas de la cocina micológica, técnicas de elaboración y presentación, así como la integración de nuevos productos accesibles actualmente en nuestros mercados, adaptados a nuestra Cocina, e integrados en las cartas de nuestros restaurantes.

PROGRAMA:

- Champiñón fermentado y emulsión de perejil
- Trompetas guisadas, sepia bruta y nata agria
- Níscalos al ajillo
- Arroz cremoso de cebolla y llanegues
- Oreja, boletus y all y pebre
- Rebozuelos, suero de queso y piñones
- Infusión de hongos y salvia
- Ous de reig asado a la brasa y manteca de hígado de rape

METODOLOGÍA

Metodología práctica y experiencial:

Sesiones de aprendizaje en las que se trabajarán los conceptos y contenidos del programa formativo.

Elaboraciones practicas guiadas por nuestro profesor experto que te permitirán consolidar los conocimientos adquiridos previamente.

DOCENCIA:

Vicente Patiño



Vicente Patiño

Propietario y Chef del restaurante SAITI (2 Soles Guía Repsol y Michelin 2023)

Premio al cocinero revelación en Madrid Fusión 2007.

En 2014 abrió su primer restaurante, Saiti. Y en 2017 el segundo, Sucar.

Ha participado en numerosos cursos y showcookings en los que ha enseñado algunas de sus técnicas a futuros cocineros y cocineras.

Empezó trabajando en el hotel Buenavista de Denia para continuar en Sal de Mar, Óleo y La Embajada.

Durante toda su trayectoria como cocinero, Vicente ha asistido a multitud de congresos como ponente para contar su experiencia.