

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



FEBRERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



FEBRERO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER CHOCOLATERÍA

- MUFFIN DE CHOCOLATE
- TRUFA DE CAFÉ
- ENJAMBRES
- CORAZONES DE ALEGRÍA
- PASTEL DE FERRERO

MIÉRCOLES **25**
10:00

\$1.700MXN



TALLER COCINA DE HUMO

- TLAPIQUE DE HUITLACOCHES CON QUESO
- TAPADO DE CHULETAS CON FRESAS Y CHIPOTLE
- ENSALADA ASADA DE SANDÍA Y LECHUGA
- TARTA DE QUESO CON DURAZNOS AHUMADOS
- SALSA NEGRA DE SERRANO CON JOCOQUE

SÁBADO **28**
10:00

\$1.500MXN

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



TALLER DULCES POPULARES

- MACARRONES DE LECHE
- MAZAPÁN CUBIERTO DE CHOCOLATE
- COCADITAS DORADAS
- ROLLO DE DÁTIL CON NUEZ
- HIGOS EN PILONCILLO

MIÉRCOLES **04**
18:00

\$1.500MXN



CURSO (EN 6 SESIONES) COCINA DESDE CERO

Sesión 1:
Clase teórica

Sesión 2:
Manejo de cuchillo (cortes y preparaciones)
Ensalada de milpa
Salteado de verduras
Blanqueado de quelites
Escalfado
Consomé mexicano
Fondos (técnica de preparación):
Fondo claro
Fondo oscuro

Sesión 3:
Huevo preparaciones principales y salsas
Estrellado : Croque Madame
Poche
Tortilla española
Papas gajo
Salsas base
Bechamel y Monray
Holandesa
Concasse
Mayonesa

Sesión 4:
Pollo técnica y preparación
Pollo relleno al horno
Pollo crujiente con pasta y pesto
Pollo a la cacerola

Sesión 5:
Pescados y Mariscos
Ceviche de pescado
Pescado a la sal
Camarones rebozados
Arroz blanco
Mayonesa al ajo
Salsa macha

Sesión 6:
Carries técnicas y preparaciones
Estofado de res
Porkbelly (en salsa de hinojo)
Brochetas de cerdo
Salsa tatamanda
Puré de camote

JUEVES **05**
18:00

INCLUYE MANDIL
Y RECETARIO
\$6,000MXN



TALLER FOCACCIAS

- SCACCHIATA
- PESTO
- VINAGRETA
- SALSA MACHA
- SODA ITALIANA

SÁBADO **07**
10:00

\$1.700MXN