19 ANIVERSARIO

ESCUELA DE GASTRONOMÍA MEXICANA

NOVIEMBRE
PROGRAMA DE ACTIVIDADES
DICIEMBRE

COMER ES SI Cultura

@esgamex

NOVIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE GASTRONOMÍA MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

SÁBADO **07**

COMAL Y MASA

10:00

- NIXTAMAL Y MOLIENDA
- TETELA DE HUITLACOCHE Y QUESILLO
- BOCOLES DE FRIJOL CON CILANTRO
- EMPANADAS FRITAS DE PAPA CON CHORIZO
- TLACOYOS DE REQUESÓN Y EPAZOTE
- ATOLE FRÍO DE MANGO

$1,000 MXN



CURSO (EN 6 SESIONES)

MIÉRCOLES **11**

COCINA DESDE CERO

18:00

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 obscuro

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 rebosados
Arroz blanco
Mayonesa al ajo
Salsa macha

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

INCLUYE MANDIL Y RECETARIO

$6,000 MXN



CURSO

VIERNES **13**

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

10:00

SESIÓN 1
- PANQUÉ DE CHOCOLATE Y CERVEZA
- TAMAL DE CARAMELO SALADO
- GALLETA ESTILO NEW YORK DE BISCOFF
- CUP CAKES DE CHURRO CON BUTTERCREAM DE VAINILLA

SESIÓN 2
- FLAN ANTIGUO CON QUESO
- TIRAMISÚ DE REQUESÓN CON LIMÓN Y VAINILLA MEXICANA
- CREME BRULEE DE CACAO
- HELADO DE CEDRÓN

SESIÓN 3
- TARTA
- CHEESCAKE
- TORTA VASCA
- HOT CAKE JAPONÉS

SESIÓN 4
- BUÑUELOS DE MOLDE
- CHURROS
- TRENZAS
- CREMA PASTELERA
- MIEL DE PILONCILLO CON FRUTA

SESIÓN 5
- PASTEL DE TRES LECHES DE HORCHATA Y FRESAS MACERADAS
- DEVIL´S CAKE
- PASTEL DE PLÁTANO HÚMEDO CON RELLENO CREMOSO DE QUESO

$4,500 MXN



TALLER

SÁBADO **14**

PANADERÍA MEXICANA

10:00

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

$1,000 MXN



TALLER

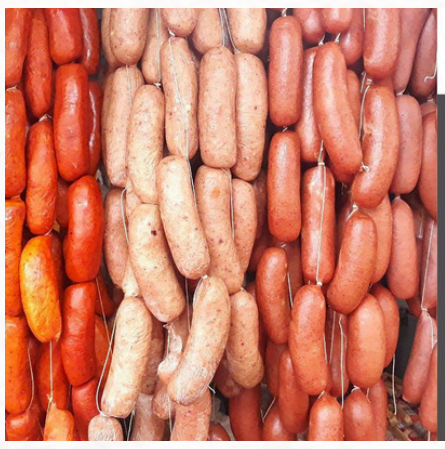
JUEVES **19**

MOLES TRADICIONALES

10:00

- MOLE NEGRO
- MOLE POBLANO
- PIPIÁN VERDE
- MANCHAMANTELES
- ARROZ ROJO

$1.200 MXN



TALLER (EN 2 SESIONES)

SÁBADO **21 Y 28**

EMBUTIDOS

10:00

SESIÓN 1
- CHICHARRÓN PRENSADO
- MORONGA
- QUESO DE PUERCO
- CHORIZO VERDE

SESIÓN 2 (APLICACIONES)
- GORDITA DE CHICHARRÓN
- GUISADO DE MORONGA
- TORTA DE QUESO DE PUERCO
- TACO DE CHORIZO VERDE"

$2,000 MXN

DICIEMBRE

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE GASTRONOMÍA MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

JUEVES **03**

ROSCA DE REYES

10:00

- ROSCA DE REYES (RECETA DE DOÑA JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN)
- ROSCA DE REYES (RECETA DE TERESA CASTELLÓ)
- ROSCA DE REYES RELLENA

$1,500 MXN



TALLER

SÁBADO **05**

SUSHI + SAKE

10:00

- ROLLOS MAKI
- CONO TEMAKI
- TEMPURA DE CAMARÓN Y HONGOS
- SALSA PONZU Y TAMPICO

- DEGUSTACIÓN DE SAKE

$1,700 MXN



TALLER

JUEVES **10**

ROSCA DE REYES

18:00

- ROSCA DE REYES (RECETA DE DOÑA JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN)
- ROSCA DE REYES (RECETA DE TERESA CASTELLÓ)
- ROSCA DE REYES RELLENA

$1,500 MXN



TALLER

SÁBADO **19**

ROSCA DE REYES

10:00

- ROSCA DE REYES (RECETA DE DOÑA JOSEFINA VELÁZQUEZ DE LEÓN)
- ROSCA DE REYES (RECETA DE TERESA CASTELLÓ)
- ROSCA DE REYES RELLENA

$1,500 MXN