

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 SALSAS DE MESA

- SALSA RANCHERA
- SALSA DE TOMATE VERDE Y NARANJA
- SALSA DE CHILE PUYA
- SALSA MACHA
- SALSA XNIPEC
- SALSA DE CHILE HABANERO
- SALSA DE MARACUYÁ
- SALSA BORRACHA

VIERNES **20**
10:00

\$1.500MXN



TALLER DESAYUNOS OAXAQUEÑOS

- MEMELA
- TLAYUDITA
- HUEVOS ENHOJADOS
- MOLE AMARILLITO
- MOLE NEGRO

SÁBADO **21**
10:00

\$1.500MXN



TALLER DULCES POPULARES

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

MIÉRCOLES **25**
MIÉRCOLES **04**
18:00 10:00

\$1.500MXN

\$1.700MXN



TALLER FOCACCIAS

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

JUEVES **26**
18:00

\$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

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

MIÉRCOLES 04

DULCES POPULARES

18:00

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

\$1.500MXN



CURSO (EN 6 SESIONES)

JUEVES 05

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

Escalfido

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:

Carnes técnicas y preparaciones

Estofado de res

Porkibelly (en salsa de hinojo)

Brochetas de cerdo

Salsa tatemanda

Puré de camote

INCLUYE MANDIL

Y RECETARIO

\$6,000MXN