

19
ANIVERSARIO
ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA
HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER CONSERVAS

- CHILES EN VINAGRE
- CHIPOTLES ADOBADOS
- NOPALES EN CONSERVAS

VIERNES **10**
10:00

\$1000MXN



CURSO DE TÉCNICAS DE COCINA MEXICANA

INICIA 10:00
JULIO 11

\$10,000 MXN (6 MSI)
\$9,000 MXN único pago

- SESIÓN 1:** COCINA DE HUMO Y SUS TÉCNICAS
SESIÓN 2: TÉCNICAS PARA CONSERVAR LOS ALIMENTOS
SESIÓN 3: TÉCNICAS EN FRITURA
SESIÓN 4: TÉCNICAS APLICADAS EN LOS CHILES
SESIÓN 5: MAÍZ Y USO DE LOS UTENSILIOS MEXICANOS
SESIÓN 6: TÉCNICAS APLICADAS EN EL MAÍZ
SESIÓN 7: TÉCNICAS EN REPOSTERÍA MEXICANA
SESIÓN 8: MOLES

(SÁBADO 11 DE JULIO)
(SÁBADO 18 DE JULIO)
(SÁBADO 25 DE JULIO)
(SÁBADO 1 DE AGOSTO)
(SÁBADO 8 DE AGOSTO)
(SÁBADO 15 DE AGOSTO)
(SÁBADO 22 DE AGOSTO)
(SÁBADO 29 DE AGOSTO)



TALLER TACOS AL PASTOR

- CURADO DE CARNE
- MARINADO
- ARMADO DE TROMPO
- CORTE DE CARNE EN EL TROMPO
- SALSAS ACOMPAÑAMIENTO

VIERNES **17**
18:00

\$1500MXN



TALLER TACOS ESTILO TIJUANA

- TACO DE ASADA
- TACO DE ADOBADA
- FRIJOLES
- GUACAMOLE
- SALSA TATEMADA
- CEBOLLAS ASADAS CON CHILE CALIFORNIA

SÁBADO **18**
10:00

\$1.200MXN

AGOSTO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER EXPERIENCIA DEL CACAO

SÁBADO 01
10:00

- MOLIENDA DE CACAO
- CHILATE
- ARROZ CON CACAO
- MOLE POBLANO
- BIZCOCHO DE CHOCOLATE (EN METATE)

\$1500MXN



Inicia Lunes 03
de 10 a 14 hrs. AGOSTO

Duración 3 semana
para adolescentes
de 14 a 17 años

1 semana \$4500
2 semanas \$6000
3 semanas \$7000

SEMANA 1

LUNES 3 DE AGOSTO

- FRIJOLES NEGROS DE LA OLLA
- COCHINITA PIBIL
- PANUCHOS
- SALSA NEGRA DE HABANERO

MARTES 4 DE AGOSTO

- POZOLE ROJO
- BIRRIA DE RES
- PUERQUITOS DE PILONCILLO

MIÉRCOLES 5 DE AGOSTO

- ARROZ ROJO
- MOLE VERDE
- TINCA
- PAMBAZO

JUEVES 6 DE AGOSTO

- TAMAL VERDE
- TAMAL DE MOLE
- TAMAL DE LIMÓN
- CHILAQUILES DE CHILES AHUMADOS

VIERNES 7 DE AGOSTO

- BARBACOA DE RES ESTILO HIDALGO
- TACOS ESTILO ENSENADA
- SALSA BORRACHA
- CÓCTEL DE CAMARÓN

SEMANA 2

LUNES 10 DE AGOSTO

- CARNITAS ESTILO MICHOACÁN
- GORDITAS
- CONCHAS
- SALSA ROJA
- GUACAMOLE

MARTES 11 DE AGOSTO

- TACOS DE CANASTA
- *RELLENO DE CHICHARRÓN
- *RELLENO DE ADOBO
- *RELLENO DE MOLE VERDE
- SALSAS ACOMPAÑAMIENTO

MIÉRCOLES 12 DE AGOSTO

- TACOS DE SUADERO
- TACOS AL PASTOR
- SALSA AMARILLA PICANTE
- SALSA VERDE CREMOSA
- GRINGAS

JUEVES 13 DE AGOSTO

- ALAMBRE
- DISCADA
- TORTILLA DE HARINA
- SALSA
- ARROZ CON LECHE

VIERNES 14 DE AGOSTO

- SOPA DE AVENA CON ACELGAS
- PAPAS GAJO AL HORNO CON CREMA DE QUESO COTIJA
- TACOS AHOGADOS EN SALSA VERDE
- FRIJOLES CHINOS CON CHICHARRÓN DE TOCINO GRATINADOS
- FIDEO CON LECHE

SEMANA 3

LUNES 17 DE AGOSTO

- EMPANADAS
- *RELLENO DE PICADILLO
- RAGÚ
- CHIMICHURRI
- TARTAleta DE MANGO

MARTES 18 DE AGOSTO

- SUSHI EN ROLLOS Y EN CONOS
- BOBBA TEA
- SALSA TAMPICO
- SALTEADO DE CERDO

MIÉRCOLES 19 DE AGOSTO

- TACOS ARABES
- PAN PITA
- TSATZIKI (SALSA DE YOGURTH)
- PAPAS A LA FRANCESA
- MALTEADA

JUEVES 20 DE AGOSTO

- PECHUGA RELLENA
- SPAGUETTI
- GALLETAS NEW YORK
- ENSALADA

VIERNES 21 DE AGOSTO

- ASADOS AL CARBÓN
- *PIÑA TATEMADA
- *MONTADITAS NORTEÑAS
- PAPAS RELLENAS
- FRIJOLES PUERCOS
- ESQUITE TATEMADO



TALLER FOCACCIAS

VIERNES 07
10:00

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

\$1700MXN

AGOSTO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO DE LUNES A JUEVES (8 SESIONES)

COCINA POPULAR

LUNES 10
18:00

\$12000 MXN A 6 MSI CON TARJETA DE CRÉDITO
\$10800 MXN POR PAGO EN UNA SOLA EXHIBICION

SESIÓN 1

- NIXTAMAL: TORTILLAS Y PANUCHOS
- FRIJOLES NEGROS
- COCHINITA PIBIL
- SOPA DE LIMA
- SALSA NEGRA DE HABANERO

SESIÓN 2

- MOLE POBLANO
- MOLE NEGRO
- MOLE VERDE
- ARROZ ROJO

SESIÓN 3

- TAMAL VERDE
- TAMAL DE MOLE POBLANO
- TAMAL OAXAQUEÑO
- TAMAL DE LIMÓN
- CHILAQUILES CON SALSA DE CHILES AHUMADOS

SESIÓN 4

- BARBACOA DE RES ESTILO HIDALGO
- CALDO DE CAMARÓN
- TACOS ESTILO ENSENADA
- CEVICHE DE PESCADO
- SALSA BORRACHA

SESIÓN 5

- POZOLE BLANCO
- POZOLE ROJO
- POZOLE VERDE
- TACOS DORADOS DE POLLO
- BIRRIA

SESIÓN 6

- CARNITAS
- CHICHARRÓN
- SALSA DE PIÑA Y CHILE MANZANO
- SALSA ROJA
- ENSALADA DE NOPALES
- GUACAMOLE

SESIÓN 7

- TACOS DE CANASTA
- SALSA VERDE CRUDA
- SALSA VERDE COCIDA
- CHILES EN VINAGRE
- ELABORACIÓN DE LONGANIZA

SESIÓN 8

- TACOS AL PASTOR
- TACOS DE SUADERO, TRIPA, LONGANIZA
- GRINGAS
- SALSA DE CHILE MANZANO
- SALSA VERDE CREMOSA