

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

COMER
SI ES
Cultura

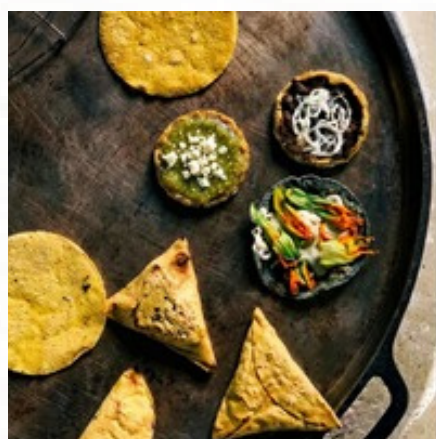
@esgamex

JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

COMAL Y MASA

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

MIÉRCOLES 10

10:00

\$1000MXN



TACOLAB MARIDAJE DE TACOS

- TACO PLACERO + SAKE:
QUESILLO CON SALSA VERDE AL PESTO CON PICO DE GALLO Y HUAUZONTLE CAPEADO.
- TACO DE BISTEC + VINO TINTO:
BISTEC CON PAPAS A LA FRANCESA CON SALSA "CAFÉ DE PARÍS".
- TACO CAMPECHANO + VINO BLANCO:
SUADERO DE PORK BELLY AL HORNO CON CHORIZO VERDE Y BROTES DE CILANTRO CRIOLLO.
- TACO DE PASTOR + CERVEZA:
GRINGA DE COLIFLOR Y COL AL PASTOR CON PIÑA ROSTIZADA.
- TACO DE CHILE RELLENO + LICOR DE PASA:
CHILE MULATO RELLENO QUESO CHIHUAHUA CON PILONCILLO, CAPEADO Y BAÑADO EN CALDILLO DE JITOMATE.

VIERNES 12

18:00

\$1.200MXN



Inicia Lunes 15
de 10 a 14 hrs. JUNIO

Duración: 1 semana

FORMAMOS JOVENES EN GRANDES
MAESTROS DE LA COCINA

\$4,500MXN

SESIÓN 1

- GORDITA DE QUESILLO Y CHICHARRÓN
- SOPES CON CHORIZO
- GUACAMOLE
- SALSA MOLCAJETEADA
- ENSALADA DE NOPALES

SESIÓN 2

- POLLO CRUJIENTE - HAMBURGUESA
- PAPAS CAJO
- MAYONESA DE CHIPOTLE
- GALLETAS

SESIÓN 3

- TLAYUDAS
- SALSA TATEMADA
- ESQUITES
- FRIJOL

SESIÓN 4

- COSTILLA BBQ
- ELOTE ASADO DULCE
- PANQUÉ DE PLÁTANO

SESIÓN 5

- CARNE ASADA
- CHORIPAN
- CHIMICHURRI
- PLÁTANOS A LA PARRILLA



TALLER

PANADERÍA MEXICANA

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILLO

MIÉRCOLES 17

10:00

\$1500MXN



TACOLAB

- TACOS DE BIRRIA DE PULPO
- TACOS DE ALBÓNDIGA AL CHIPOTLE
- TACOS DE CHILE RELLENO DE LECHÓN ESTILO YUCATÁN
- SALSA NEGRA DE HABANERO
- SALSA DE CASCABEL CON MORITA
- CHILES MANZANOS EN ESCABECHE CON MOSTAZA

VIERNES 19

18:00

\$1.500MXN

JUNIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

LUNES 22

10:00

SESIÓN 1

- PANQUÉ
- TAMAL DULCE
- GALLETA NEW YORK
- CUP CAKES

SESIÓN 2

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

SESIÓN 3

- CHEESECAKE
- TORTA VASCA
- HOT CAKE JAPONÉS

SESIÓN 4

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

SESIÓN 5

- PASTEL DE TRES LECHE
- PASTEL A BASE DE ACEITE
- PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO

\$4,500 MXN



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)**