

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



# JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO

JUEVES 02

## COCINA COTIDIANA

18:00

JUEVES 2 DE JULIO

- BARRABOJA DE RES ESTILO GUERRERO
- PASTEL DE VERDURAS
- ARROZ CON LENTEJAS Y FIDEO
- PURÉ DE CAMOTE
- GELATINA DE MAMEY CON QUESO

JUEVES 9 DE JULIO

- SOPA TABASCO
- ENSALADA DE NOPALES
- CARNITAS
- NATILLA DE CAFÉ
- SALSA MARTAJADA DE CHILE CUARESMEÑO
- HORCHATA DE AMARANTO

JUEVES 16 DE JULIO

- ARROZ BLANCO
- CALDO TLALPENO
- COSTILLAS DE CERDO EN CACAHUATADAS
- FRIJOLES REFritos
- CURSADO DE PAPAS
- PLÁTANOS FRITOS

JUEVES 23 DE JULIO

- SOPA DE LIMA
- LOMITOS DE VALLADOLID
- SALBUTES
- HORCHATA DE ARROZ
- PAN DE QUESO DE BOLA

1 SESIÓN POR \$1500 MXN  
4 SESIONES POR \$4500 MXN



TALLER

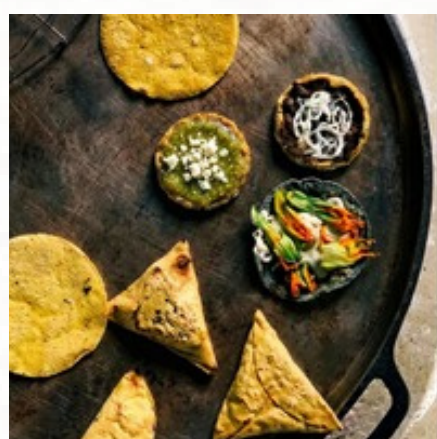
VIERNES 03

## PANADERÍA MEXICANA

10:00

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

\$1500 MXN



TALLER

SÁBADO 04

## MASA Y SUS APLICACIONES

10:00

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

\$1000 MXN



CURSO

MIÉRCOLES 08

## TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

18:00

SESIÓN 1

- PANQUE
- TAMAL DULCE
- GALLETAS NEW YORK
- CUP CAKES

SESIÓN 2

- FLAN ANTIGUO CON QUESO
- TIRAMISÚ DE REQUESÓN CON LIMÓN Y VAINILLA MEXICANA
- CREME BRULEE 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

1 SESIÓN POR \$1500 MXN  
5 SESIONES POR \$4500 MXN



TALLER

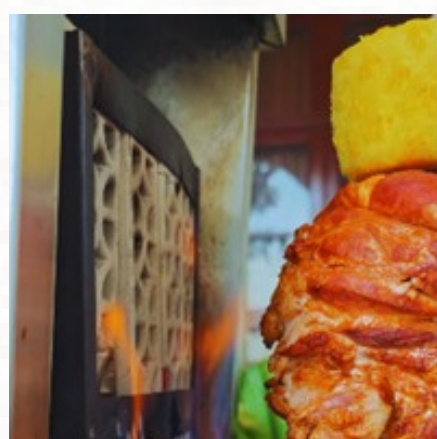
VIERNES 10

## CONSERVAS

10:00

- CHILES EN VINAGRE
- CHIPOTLES ADOBADOS
- NOPALES EN CONSERVAS

\$1000 MXN



TALLER

VIERNES 10

## TACOS AL PASTOR

18:00

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

\$1500 MXN

# JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE  
GASTRONOMÍA  
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



## 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 ESTILO TIJUANA

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

## SÁBADO 18

## 10:00

\$1.200MXN