

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



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 CASABEL CON MORITA
- CHILES MANZANOS EN ESCABECHE CON MOSTAZA

VIERNES 19

18:00

\$1.500MXN



CURSO

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

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 BRULÉE DE CACAO
- HELADO DE CEDRÓN

SESIÓN 3

- CHEESECAKE
- TORTA VASCA
- HOT CAKE JAPONÉS

SESIÓN 4

- BUNUELOS 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

LUNES 22

10:00

\$4,500 MXN

JULIO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER

PANADERÍA MEXICANA

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

VIERNES 03

10:00

\$1500MXN



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)