

19

ANIVERSARIO

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES



MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



CURSO (EN 6 SESIONES)

COCINA DESDE CERO

Sesión 1:

Clase teórica

Sesión 2:

Manejo de cuchillo (cortes y preparaciones)
Ensalada de milpa
Salteado de verduras
Blanqueado de quelites
Escalfado
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
Porkbelly (en salsa de hinojo)
Brochetas de cerdo
Salsa tatamanda
Pure de camote

JUEVES 05

18:00

INCLUYE MANDIL
Y RECETARIO
\$6,000MXN



TALLER

Cocina con flores

- CEVICHE DE GARAMBULLO CON DURAZNO
- CHILEATOLE DE CAMARÓN CON FLOR DE IZOTE
- MOLITO DE GASPARITOS
- MIXIOTE DE GUALMBOS CON AYOCOTES
- TEJATE

LUNES 09

18:00

\$1.500MXN

LA FLOR

IN XOCHITL
IN CUICATL

Cena a 4 tiempos
Viernes 13 - 8pm

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

19

EL CANTO

MENÚ

Camarones & mix de flores en coctel estilo Acapulco

Paste minero de colorín en salsa de frijol

Costillas de cerdo & flores en barbecue borracho

Tarta de higo & flor de garambullo

INCLUYE 2 CÓCTELES

Museo Casa de la Cultura Postal
Valentín Gómez Farias 52, San Rafael, Cuauhtémoc, CDMX



TALLER

Cocina con flores

- CEVICHE DE GARAMBULLO CON DURAZNO
- CHILEATOLE DE CAMARÓN CON FLOR DE IZOTE
- MOLITO DE GASPARITOS
- MIXIOTE DE GUALMBOS CON AYOCOTES
- TEJATE

MIÉRCOLES 18

10:00

\$1.500MXN



TALLER

Panadería mexicana

- CONCHAS
- CHINOS
- COCOL
- PIEDRA
- LADRILO

VIERNES 20

10:00

\$1.500MXN



TALLER

DULCES POPULARES

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

SÁBADO 21

10:00

\$1.500MXN

MARZO

PROGRAMA DE ACTIVIDADES

ESCUELA DE
GASTRONOMÍA
MEXICANA

HISTORIA, ARTE Y CULTURA



TALLER FOCACCIAS

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

SÁBADO **21**
10:00

\$1.700MXN



TALLER Chiles rellenos

- CHILE POBLANO RELLENO DE QUESO CON QUELITES EN CEMOLE DE PINOLE
- FLAUTA DE CHILE RELLENO
- CHILE RELLENO DE TAMAL
- CHILES A LA SUERTE

MIÉRCOLES **25**
18:00

\$1.500MXN



TALLER Cocina con flores

- CECICHE DE GARAMBULLO CON DURAZNO
- CHILEATOLE DE CAMARÓN CON FLOR DE IZOTE
- MOLITO DE GASPARITOS
- MIXIOTE DE GUALMBOS CON AYOCOTES
- TEJATE

SÁBADO **28**
10:00

\$1.500MXN