

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

JUEVES 16 DE JULIO
• ARROZ BLANCO
• CALDO TLALPEÑO
• COSTILLAS DE CERDO EN CACAHUATADAS
• FRIDITOS REFRITOS
• CUISADO DE PAPAS
• PLÁTANOS FRITOS

JUEVES 9 DE JULIO
• SOPA TARASCA
• ENSALADA DE NOPALES
• CARNITAS
• NATILLA DE CAFÉ
• SALSAS MARTAJADA DE CHILE CUARESMEÑO
• HORCHATA DE AMARANTO

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
- TLACOYOS DE REQUESÓN Y EPAZOTE
- ATOLE FRÍO DE MANGO

\$1000 MXN



CURSO

MIÉRCOLES 08

TÉCNICAS DE REPOSTERÍA

18:00

SESIÓN 1
• PANQUE
• TAMAL DULCE
• GALLETA NEW YORK
• CUP CAKES

SESIÓN 3
• CHEESECAKE
• TORTA VASCA
• HOT CAKE JAPONÉS

SESIÓN 5
• PASTEL DE TRES LECHE
• PASTEL A BASE DE ACEITE
• PASTEL DE CHOCOLATE OSCURO

SESIÓN 2
• FLAN ANTIGUO CON QUESO
• TIRAMISÚ DE REQUESÓN CON LIMÓN Y VAINILLA MEXICANA
• CREME BRULÉE DE CACAO
• HELADO DE CEDRÓN

SESIÓN 4
• BUNUELOS DE MOLDE
• CHURROS
• TRENZAS
• CREMA PASTELERA
• MIEL DE PILONCILLO CON FRUTA

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