



PROGRAMA DE ESTUDIOS GASTRONOMÍA MEXICANA

Objetivo: Que los participantes adquieran los conocimientos de la gastronomía Mexicana y puedan iniciarse en las técnicas y destrezas para su preparación de una forma práctica.

Contenidos:

Clase 1: Fajitas Mexicanas (Pico de Gallo Mexicano).

Clase 2: Cochinita Pibil.

Clase 3: Tacos al Pastor.

Clase 4: Fajitas de Res en Salsa Roja Picante.

Clase 5: Sopa Azteca (Guarniciones).

Clase 6: Tacos Mixtos en Salsas Verdes.

Clase 7: Tacos Dorados.

Clase 8: Enchiladas Verdes Con Pollo

Clase 9: Cerdo en Salsa Jitomate.

Clase 10: Pollo en Salsa Verde con Nopales.

Clase 11: Chilaquiles rellenos.

Clase 12: Pescado en Salsa Veracruzana.

Clase 13: Albóndigas de Mixtos (Salsa Cremosa de Jalapeño, Salsa mixta Roja y Salsa Chipotle)

Clase 14: Fajitas de pollo en salsa de aguacate / Salsa Valentina Picante.

Clase 15: Flautas de Pollo en en Salsa de Chile Serrano.

Clase 16: Elaboración y Preparación de Diferentes tipos de Salsas Mexicanas.

REQUISITOS DE GRADUACIÓN: CANCELACION COMPLETA DEL CURSO LEER Y FIRMAR REGLAMENTO INTERNO DE LOS ESTUDIANTES

¡CAPACITANDO LÍDERES!