

ANTOJITOS MEXICANOS

TALLER

» **Objetivo:**

Aprender a elaborar deliciosos antojitos mexicanos.

» **Dirigido a:**

Público en general (mayores de 16 años).

» **Perfil de ingreso:**

Gusto por la gastronomía, sin necesidad de conocimientos básicos de cocina.

» **TEMARIO:**

Antojitos Mexicanos

1. Antojitos mexicanos

1.1 Definición

1.2 Historia

2. Recetas

2.3 Receta de Chanclas

2.4 Receta de Molotes

2.5 Receta de Jarochitas Veracruzanas

2.6 Receta de Tlacoyos

2.7 Receta de Bocolos con cecina

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx

» **Datos importantes**

Inicio: 7 de septiembre de 2019

Finaliza: 7 de septiembre de 2019

Horario: 9:00 - 13:00 h

Duración: 4 horas (1 sesión)

» **Costo**

Inversión total de \$778.00



IMPORTANTE: La apertura de cada programa está sujeta a un mínimo de alumnos inscritos. Educación Continua se reserva el derecho de cancelar o modificar las fechas del programa en caso de no reunir la cantidad de los alumnos inscritos.

Educación Continua

Diplomados, cursos y talleres

T. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
www.isu.edu.mx