



**ISU** universidad

Taller

# PARRILLADA ARGENTINA

Presencial / 1 sesión - 5 h

# OBJETIVO



**CONOCER LO MÁS IMPORTANTE DE LA PARRILLADA ENFOCADA EN CORTES Y GUARNICIONES ARGENTINAS.**

A través de este programa aprenderás:

- 1. Técnica y práctica de cortes argentinos, preparación de guarniciones, salsas y acompañamientos**
- 2. Uso de parrilla**

Soy candidato a este programa si:

- 1. Tengo gusto por la panadería, repostería o cocina**
- 2. Este es un programa para todo tipo de personas interesadas en la cocina**
- 3. No requiere conocimientos previos**





# TEMARIO



## PARRILLADA

- Concepto de parrillada
- Asador
- Tipos de combustible
- La carne
- Marinado

## SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

- Chimichurri
- Salsa Pebre
- Curtido de tomate y cebolla

## PARRILLADA MIXTA

- Chorizo argentino / choripan
- Pollo parrillado con chimichurri
- Bife a la parrilla
- Mollejas de ternera al limón
- Camarones a la parrilla
- Vegetales parrillados y papa asada



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.