

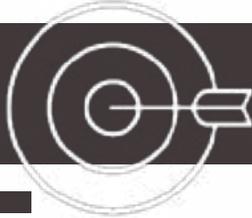
Diplomado / Online

TÉCNICAS DE COCINA INTERNACIONAL

16 sesiones de 3 h (en 4 meses)



OBJETIVOS



¡APRENDE A COCINAR CON TÉCNICAS PROFESIONALES INTERNACIONALES!

Identificar las diferentes técnicas culinarias de las diversas cocinas alrededor del mundo, aplicando métodos de cocción, identificación de productos y elaboración de platillos internacionales.

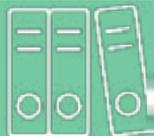
A través de este programa aprenderás a:

1. **Diseñar platillos de calidad aplicando las reglas de higiene y los métodos gastronómicos adecuados**
2. **Manipular alimentos con las normas de higiene y estándares de calidad necesarios**
3. **Ejecutar una receta estándar y organizar los menús correctamente.**
4. **Identificar las reglas y procedimientos de cada método de cocción para carnes duras y suaves.**
5. **Elaborar platillos representativos de las diferentes cocinas.**
6. **Comprender el manejo e importancia de las temperaturas y métodos de cocción adecuados.**

¡AL FINAL DE ESTE PROGRAMA, SABRÁS COCINAR PLATILLOS DE LAS PRINCIPALES COCINAS DEL MUNDO!



TEMARIO



De todas las cocinas se verán:

- Platos representativos
- Salsas y guarniciones para acompañarlos
- Diferentes métodos de cocción
- Gramajes y porciones adecuados



MÓDULO 1 Cocina Española

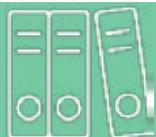
- Islas Canarias, Gandía, Costa del Mediterráneo, Madrid
- Patatas arrugadas con mojo picón y mojo verde
- Huachinango a la sal
- Torrijas
- Valencia, Córdoba, Castilla y León
- Croquetas de pollo
- Paella Valenciana
- Leche frita
- Andalucía, Galicia
- Empanada gallega
- Pulpo a la Gallega
- Tarta de Santiago
- Bilbao, Valencia, Cataluña
- Tortilla española o de patata
- Arroz negro con Alioli
- Crema catalana

MÓDULO 2 Cocina Francesa

- Bouillabaisse
- Salmón con salsa holandesa y papas al vapor
- Tarta Tatin
- Quiche Lorraine
- Filete de res en salsa de pimienta verde, papas panadero
- Crepas Suzette
- Sopa de cebolla
- Filete Wellington
- Creme Brulee
- Coquilles Saint-Jacques Nantaise
- Canard à l'orange, pommes gaufrettes
- Tarte aux fruits.



TEMARIO



MÓDULO 3

Cocina Italiana

- Insalata caprese
- Petto di pollo alla Valdostana con patate
- Salame di cioccolato
- Pasta fresca alla arrabiata
- Saltimbocca alla romana con spinaci alla parmigiana
- Panna cotta con coulis di frutta
- Gnocchi di patate al pomodoro fresco e basilico
- Filetto di salmone alla puttanesca
- Tiramisú
- Carpaccio di manzo
- Spaguetti a la boloñesa
- Paciugo

MÓDULO 4

Cocina Oriental

- Chapche (Corea)
- Chow mein (China)
- Hoddeok (Corea)
- Wonton (China)
- Pollo agridulce (China)
- Manju (Japón)
- Lumpias/rollitos primavera (China)
- Tempura mixto (Japón)
- Salsa Ten-tsuju (Japón)
- Tempura helado (Japón)
- Kushiages (Japón)
- Sushi (Japón)
- Ponzu (Japón)
- Khao nieo mamuang (Tailandia)



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.408.1100
admisiones@isu.edu.mx
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.