

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