

Curso / Presencial

# COCINA FRANCESA

4 Sesiones, 16 horas en total

# OBJETIVO



- Conocer la historia y origen de algunas de las recetas de la cocina francesa; desarrollar habilidades necesarias para llevar a cabo la elaboración de platillos de alta calidad, mediante la aplicación de técnicas y conocimientos adquiridos en clase.





# TEMARIO



## COCINA FRANCESA

- Objetivo
- Historia

### Día 1

- Bouillabaisse
- Salmón con salsa holandesa y papas al vapor
- Tarta Tatin

### Día 2

- Quiche Lorraine
- Filete de res en salsa de pimienta verde, papas panadero
- Crepas Suzette

### Día 3

- Sopa de cebolla
- Filete Wellington
- Creme Brulee

### Día 4

- Coquilles Saint-Jacques Nantaise
- Canard à l'orange, pommes gaufrettes
- Tarte aux fruits.



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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