



ISU universidad

Curso / Presencial

COCINA ORIENTAL

4 sesiones de 4 horas



OBJETIVOS



¡APRENDE A COCINAR CON TÉCNICAS PROFESIONALES INTERNACIONALES!

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

A través de este programa aprenderás a:

- 1. Elaborar 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 standard y organizar los menús correctamente.**
- 4. Elaborar platillos representativos de la cocina oriental.**
- 5. Comprender el manejo e importancia de las temperaturas y métodos de cocción adecuados.**



TEMARIO



CLASE 1

- Chapche (Corea)
- Chow mein (China)
- Hoddeok (Corea)

CLASE 2

- Wonton (China)
- Pollo agridulce (China)
- Manju (Japón)

CLASE 3

- Lumpias/rollos primavera (China)
- Tempura mixto (Japón)
- Salsa Ten-tsuyu (Japón)
- Tempura helado (Japón)

CLASE 4

- Kushiages (Japón)
- Sushi (Japón)
- Ponzu (Japón)
- Khao Niew Mamuang (Tailandia)



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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