

Taller / Presencial

PARRILLADA ARGENTINA

1 sesión, 5 horas en total

OBJETIVO



- Conocer lo más importante de la parrillada enfocada en cortes y guarniciones argentinas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprender técnica y práctica de cortes argentinos
- Aprender la preparación de guarniciones
- Aprender a elaborar salsas y acompañamientos
- Aprender a utilizar la parrilla



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
25 su #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.