



ISU universidad

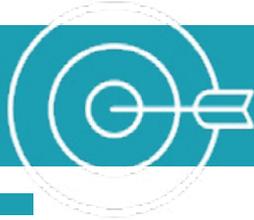
Taller / Presencial

PASTA ITALIANA

1 sesión de 5 h



OBJETIVOS



OBTENER LAS TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE LAS PASTAS FRESCAS, ASÍ COMO LA PUESTA EN PRÁCTICA DE LAS RECETAS NECESARIAS PARA UN RESULTADO ÓPTIMO EN LA PREPARACIÓN DE MASAS Y SALSAS

A través de este programa aprenderás a:

- 1. Elaborar pasta fresca para desarrollar diversas recetas con base en esta.**
- 2. Reconocer el manejo de la pasta fresca dentro de las preparaciones.**

Soy candidato a este programa, si:

- Tengo gusto por la cocina.**



TEMARIO



1. Pastas Frescas Artesanales

- a. Definición
- b. Historia

2. Recetas

- a. Receta de masa para Pastas Frescas
- b. Receta de Tagliatelle ai Quattro formaggi
- d. Receta de Ravioli Ricotta e Spinaci al Burro e Salvia
- e. Receta de Tagliatelle di Cacao con Crema di Noci



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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