



**ISU** universidad

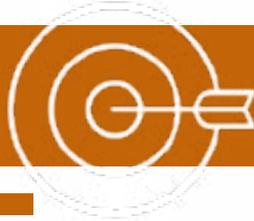
Taller / Presencial

# PARRILLADA MIXTA

1 sesión - 5 horas en total



# OBJETIVOS



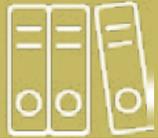
Conocer lo más importante de la parrillada enfocada en cortes, guarniciones y salsas.

A través de este programa aprenderás a:

1. **Conocer el uso de la parrilla**
2. **Realizar la técnica y práctica de cortes**
3. **Aprender la preparación de guarniciones, salsas, acompañamientos**
4. **Conocer la realización de postres en la parrilla.**



# TEMARIO



## INTRODUCCIÓN

- Orígenes de la parrillada
- Combustibles
- ¿Cómo evitar contaminación cruzada al cocinar proteínas y guarniciones

## PARRILLADA MIXTA

- Costillas de Cerdo BBQ
- T- Bone
- Picaña
- Pulpo Tikin Xic
- Chistorra

## COMPLEMENTOS

- Papa asada
- Nopal relleno de queso Panela
- Chile Jalapeño relleno de queso envuelto en tocino
- Piña asada con miel, canela y ron

## SALSAS Y ADEREZOS

- Guacamole
- Salsa de habanero
- Salsa BBQ
- Salsa Molcajeteada
- Aderezo para papa asada

## POSTRE

- Plátano macho asado con lechera



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

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