



**ISU** universidad

Taller / Presencial

---

# PARRILLADA MIXTA

1 sesión / 4 horas totales

---



# OBJETIVO



**CONOCER LO MÁS IMPORTANTE DE LA PARRILLADA ENFOCADA EN CORTES, GUARNICIONES Y SALSAS.**

En este taller aprenderás:

- **Conocer el uso de la parrilla.**
- **Realizar correctamente la técnica y práctica de cortes.**
- **Aprender la preparación de guarniciones, salsas y acompañamientos.**
- **Conocer la realización de postres en la parrilla.**

Soy candidato a este programa si:

- **Tengo gusto por la cocina.**
- **Me gusta la carne.**
- **Sin necesidad de bases culinarias.**



# TEMARIO



## INTRODUCCIÓN

Orígenes de la parrillada.  
Combustibles.

¿Cómo evitar contaminación cruzada al cocinar proteínas y guarniciones?

## PARRILLADA MIXTA

Costillas de cerdo BBQ.  
T-bone.  
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.

## SALSA Y ADEREZOS

Guacamole.  
Salsa de habanero.  
Salsa BBQ.  
Salsa molcajetada.  
Aderezo de papa asada.

## POSTRE

Plátano macho asado con lechera.





# PREGUNTA POR PROMOCIONES

---

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