

Taller / Presencial

PARRILLADA ARGENTINA

1 día / 1 sesión / 5 horas totales



OBJETIVO



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

En este taller aprenderás:

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

Soy candidato a este programa si:

- **Me gustan las parrilladas**
- **Sin necesidad de bases culinarias.**



TEMARIO



CONCEPTO DE PARRILLA

Asador
Tipos de combustible
La carne
Marinado

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

SALSAS Y ACOMPAÑAMIENTOS

Chimichurri
Salsa pebre
Curtido de tomate y cebolla



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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