



Taller / Presencial

TALLER DE PINCHOS

1 Día / 1 sesión / 3 horas totales

OBJETIVO



EL ALUMNO CONOCERÁ LA HISTORIA DE LOS PINCHOS, SE IDENTIFICARÁN INGREDIENTES, SE REALIZARÁN CORRECTOS MÉTODOS DE COCCIÓN

Soy candidato a este programa si:

- **Gusto por la gastronomía, sin necesidad de bases culinarias.**





TEMARIO



WARM CHICKEN AND SHRIMPS KAISER ROLL

PINCHO VEGGI

**PINCHO DE POLLO Y TOCINO, ACOMPAÑADO
DE SALSA AGRIDULCE**

**PINCHO A LA MEXICANA ACOMPAÑADO DE
SALSA CREMOSA DE HABANERO**

***SE ACOMPAÑA LA SESIÓN CON UNA CERVEZA**



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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