

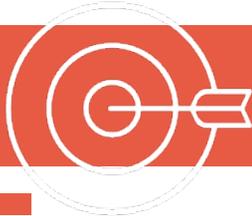
Curso / Presencial

COCTELES Y CEVICHES

2 días / 2 sesiones / 8 horas totales



OBJETIVOS



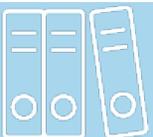
El participante conocerá las técnicas de manipulación de pescados y mariscos para la elaboración de cocteles y ceviches.

Soy candidato a este programa si:

1. Tengo gusto por los pescados y mariscos.
2. No se necesitan conocimientos previos.



TEMARIO



Día 1

Cóctel de camarón.
Cóctel de pulpo.
Taquitos gobernador.
Ceviche de mango con habanero.

Día 2

Aguachile.
Ceviche peruano.
Cazuela de mariscos.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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