



ISU universidad

Taller / Presencial

PARRILLADA MAR Y TIERRA

1 sesión / 5 horas totales



OBJETIVOS



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, acompañamientos.
- Conocer la realización de postres en la parrilla.

Soy candidato a este programa si:

- Me gusta 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

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

Complementos

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

Salsas y Aderezos

- Guacamole.
- Salsa de habanero.
- Salsa BBQ.
- Salsa Molcajeteadada.
- Aderezo para papa asada.

Postre

- Plátano macho asado con lechera.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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