

Curso / Presencial

FESTÍN NAVIDEÑO

5 sesiones / 15 horas totales



OBJETIVOS



El curso activo de diversas preparaciones navideñas, tiene como objetivo capacitar a los participantes en la planeación, preparación y presentación de un menú completo tradicional y auténtico para enriquecer su experiencia gastronómica de temporada.

En este curso aprenderás a:

- Dominar las técnicas culinarias dulces y saladas.
- Conocer diversos ingredientes navideños.
- Gestionar de manera eficiente el tiempo en cocina.

Este curso está dirigido a:

- Público en general (mayores de 18 años).
- Personas apasionadas por la cocina que deseen ofrecer experiencias culinarias diferentes durante las festividades decembrinas.
- Ideal para los que buscan destacarse con amigos y familiares compartiendo propuestas de platillos tradicionales resaltando la riqueza culinaria de la temporada.



TEMARIO



Sesión 1

- Stollen
- Panettone

Sesión 2

- Hot Toddy
- Mulled Wine
- Wassail
- Christmas Muscov Mule

Sesión 3

- Tradicional bacalao a la vizcaína
- Chipotles rellenos poblanos

Sesión 4

- Ensalada Waldorf
- Ensalada Nochebuena
- Ensalada Kentuky

Sesión 5

- Sopa de cebolla francesa
- Pasta carbonara original
- Crema de calabaza de castilla rostizada.



PREGUNTA POR PROMOCIONES

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