



**ISU** universidad

Taller / Presencial

# SINFONÍA DE SOPAS Y PASTAS NAVIDEÑAS

1 sesión / 3 horas totales



# OBJETIVOS



Desarrolla de manera experta y sabrosa las tradicionales opciones de la temporada como complemento al menú para tus diferentes reuniones.

En este taller aprenderás a:

- El dominio de técnicas específicas de cocción.
- Reconocimiento de recetas clásicas.
- Realizar un montaje estético de los platillos.

Este taller está dirigido a:

- Público en general (mayores de 8 años con firma de carta responsiva del tutor).
- Amantes de la cocina y cualquier persona interesada en destacarse en la creación y presentación de sopas, pastas y cremas durante las reuniones de temporada.
- Ideal para personas que buscan ampliar su repertorio culinario y ofrecer opciones deliciosas en contextos domésticos y comerciales.



# TEMARIO



- Sopa de cebolla francesa
- Pasta carbonara original
- Crema de calabaza de castillas rostizada





## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.408.1100  
[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)  
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.