

Taller / Presencial

# HAMBURGUESAS ALTERNATIVAS

1 sesión / 4 horas totales





# OBJETIVOS



Conoce una variedad de ingredientes vegetarianos que pueden ser utilizados en la preparación de hamburguesas con técnicas adecuadas y equilibrio nutricional.

En este taller aprenderás a:

- Técnicas de preparación y mezcla de ingredientes para formar hamburguesas con métodos de cocción adecuados que resalten los sabores.
- Generar consciencia de la importancia de mantener un equilibrio nutricional asegurando proteínas de origen vegetal, vitaminas y minerales esenciales.
- Adaptabilidad recetas para satisfacer diversas preferencias dietéticas y variedad.

Este taller está dirigido a:

- Personas sin experiencia previa en cocina pero con interés en aprender y desarrollar la habilidad y disciplina.
- Personas que disfrutan experimentando en la cocina y desean ampliar su repertorio culinario.
- Trabajadores del sector gastronómico profesionales o en proceso de formación.
- A partir de 8 años de edad pueden participar con firma previa de carta responsiva por tutor o familiar.



# TEMARIO



## TEORÍA RECETAS

- Hamburguesa a la mexicana
- Hamburguesa de semillas
- Hamburguesa buffalo de coliflor
- Bastones de camote y zanahoria



## **PREGUNTA POR PROMOCIONES**

---

222.296.7339

[admisiones@isu.edu.mx](mailto:admisiones@isu.edu.mx)

25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.