



Taller / Presencial

HAMBURGUESAS DE ALTURA

1 sesión / 4 horas totales



OBJETIVOS



Adquiere los conocimientos para preparar y disfrutar de la tradicional parrillada coreana desde la selección de ingredientes, el método de cocción y presentación, apreciando la cultura y tradición culinaria de Corea.

En este taller aprenderás a:

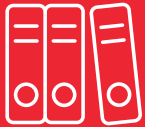
- Seleccionar proteína apropiada y maridaje típico para una parrillada coreana.
- Entender y comprar la técnica específica de cocción para parrilladas coreanas para conservar las propiedades de los productos que se cocinan bajo este método.
- Montaje y presentación del productos final con guarniciones y salsa.

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 carajillo
- Hamburguesa mar y tierra
- Autenticas papas a la francesa con dip de chipotle
- Vegetales a la parrilla



PREGUNTA POR PROMOCIONES

222.296.7339
admisiones@isu.edu.mx
25 sur #702, Col. La Paz, Puebla, Pue.