



ISU universidad

Taller / Presencial

PARRILLADA COREANA

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 comprender 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 producto final con guarniciones y salsa.

Este taller está dirigido a:

- Personas sin experiencia previa 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.
- Solo mayores de edad.



TEMARIO



INTRODUCCIÓN AL ESTILO DEL BARBECUE COREANO

PREPARACIONES

- Bulgogi
- Kimchi
- Samgyeopsal
- Pajeori
- Arroz hervido
- Maekju





PREGUNTA POR PROMOCIONES

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