



## **COCINANDO CON ARROZ (Mes de septiembre)**

### **PRIMERA SESIÓN:**

#### **EL PILAF**

- ❖ El pilaf y su receta básica
- ❖ Pilaf con camarones
- ❖ Pilaf mediterráneo de ave
- ❖ Pilaf con setas

### **SEGUNDA SESIÓN:**

#### **RISOTTO**

- ❖ El risotto y su receta básica
- ❖ Risotto a la milanesa
- ❖ Risotto a la milpa
- ❖ Risotto negro

### **TERCERA SESIÓN:**

#### **PLATILLOS UNICOS**

- ❖ Fideos de arroz con vegetales
- ❖ Arroz frito
- ❖ Paella con arroz silvestre
- ❖ Empanadas de arroz

### **CUARTA SESIÓN:**

#### **BOCADILLOS**

- ❖ Sushi
- ❖ Bolas de arroz fritas
- ❖ Rollitos de verano
- ❖ Portobello relleno de arroz, verduras y queso

Instructor: Chef Eduardo Hernández



## **CARAMELO Y MASA MUERTA (Mes de septiembre)**

### **PRIMERA SESIÓN:**

#### **Masa muerta figuras con y sin moldes**

- ❖ Juguetes ( trenes con y sin moldes)
- ❖ Animales (conejos, perros etc.)
- ❖ Calendario Azteca
- ❖ Panes
- ❖ Canastas

### **SEGUNDA SESIÓN:**

#### **Caramelo**

- ❖ Vaciado
- ❖ Estirado
- ❖ Moldeado
- ❖ Cortado o soplado
- ❖ Rizos, chinos y varitas
- ❖ Diferencia entre azúcar y esomal

### **TERCERA SESIÓN:**

#### **Decoración de pasteles**

- ❖ Técnica de patillaje
- ❖ Técnica de glasé
- ❖ Técnica de mazapán

### **CUARTA SESIÓN:**

#### **Decorados al plato**

- ❖ Salsa culis ( de frutas, de licores de chocolate)
- ❖ Postres y pasteles
- ❖ Tartas, trufas y canutillos

Instructor: Chef Josué Jonathan Pérez López



## **Postres Mexicanos (Mes de septiembre)**

### **PRIMERA SESIÓN:**

#### **Mermeladas:**

- ❖ Compotas
- ❖ Frutas en almíbar (tejocotes y ciruelas en mantequilla)
- ❖ Frutas Cristalizadas
- ❖ Arroz con leche

### **SEGUNDA SESIÓN:**

#### **Llévate el coco a tu casa**

- ❖ Duquesas
- ❖ Veladoras
- ❖ Limones rellenos
- ❖ Gorditas de maíz (cacahuazontle)
- ❖ Tambores

### **TERCERA SESIÓN**

#### **Postres y fruta mexicana**

- ❖ Sorbete (de guanábana)
- ❖ Bizcocho de guayaba
- ❖ Tamales de limón con atole de naranja
- ❖ Tamales de piña con atole de melón

### **CUARTA SESIÓN:**

#### **Delicias con trigo**

- ❖ Garibaldis
- ❖ Torrejas
- ❖ Muéganos
- ❖ Budín de migajas
- ❖ Polvorones de agua caliente

Instructor: Chef Delia Cedillo González



**PANADERÍA  
(Mes de septiembre)**

**PRIMERA SESIÓN:**

- ❖ Hojaldre
- ❖ Brioche
- ❖ Corona de Centeno

**SEGUNDA SESIÓN:**

- ❖ Focaccia de jitomate y aceituna
- ❖ Baguette
- ❖ Pan blanco toscano

**TERCERA SESIÓN:**

- ❖ Croissants
- ❖ Pan de caja blanco e integral
- ❖ Bollo parmesano con albahaca

**CUARTA SESIÓN:**

- ❖ Pan de ajo y cebolla
- ❖ Bollo de queso cabra con hierbas fina
- ❖ Pan vienés

Instructor: Chef Víctor Hernández



**CAFÉ GOURMET  
(Mes de Septiembre)**

**PRIMERA SESIÓN:**

- ❖ Sodas
- ❖ Flotantes
- ❖ Bebidas frías

**SEGUNDA SESIÓN:**

- ❖ Americano
- ❖ Express
- ❖ Express cortado
- ❖ Express largo
- ❖ Express doble
- ❖ Capuchino
- ❖ Café Latte
- ❖ Café moka
- ❖ Cafés fríos
- ❖ Cafés frapuccinos

**TERCERA SESIÓN:**

**Chocolate**

- ❖ Mexicano
- ❖ Español
- ❖ Francés
- ❖ Fríos
- ❖ Frappés

**CUARTA SESIÓN:**

**Tés**

- ❖ Blanco
- ❖ Verde
- ❖ Negro
- ❖ Rojo
- ❖ Infusiones
- ❖ Frutales
- ❖ Exóticos
- ❖ Fríos Frappés

Instructor: Chef Anai Cervera Jandete