



COCINA MEDITERRÁNEA **(Enero 2012)**

PRIMERA SESIÓN:

- ❖ Tarta de nuez y dátil
- ❖ Tabule
- ❖ Kepe charola
- ❖ Dedos de novia
- ❖ Jocoque

SEGUNDA SESIÓN:

- ❖ Calabaza rellena
- ❖ Ensalada mediterránea
- ❖ Hojas de parra rellenas
- ❖ Empanadas de queso
- ❖ Humus

TERCERA SESIÓN:

- ❖ Ensalada de pepino con jocoque
- ❖ Falafel
- ❖ Tacos de col
- ❖ Gelatina de jocoque
- ❖ Pasta mediterránea
- ❖ Carpacio de berenjena

CUARTA SESIÓN:

- ❖ Sopa de limón
- ❖ Pollo tagine
- ❖ Ensalada de pavo con mandarina y uvas
- ❖ Empanadas de pollo
- ❖ Costalitos de avena y chocolate
- ❖ Baklava

Instructor Chef. Sonia Tenorio



COCTELERÍA BÁSICA (Enero 2012)

PRIMERA SESIÓN:

- Cocteles con ginebra y ron
- Pompano
- Tom Collins
- London mist
- Dry Martin
- Caruso
- Singapur Sling
- Gin Flip
- Zenith
- Mah-Jong
- Gimlet Pile
- Zombie
- Planter's punch
- Piña Colada
- Citrus
- Miami Beach
- Daiquiri
- Cuba libre
- Nevada
- Póker
- Rum Collins

SEGUNDA SESIÓN:

- Cocteles con tequila y vodka
- Tercer Grado
- México lindo
- Acapulco de noche
- Espuela roja
- Adelita
- Sonora
- Coconut Tequila
- Tequila macho
- Paloma
- Sangrita
- Tequila punch
- Fresh Wind
- Locura de amor
- Ruso blanco
- Vodkatini
- Media luz
- Gibson nail
- Vulcano
- Lataplin
- Bloody Mary
- Perro salado

TERCERA SESIÓN:

- Cocteles con brandy y whisky
- Alexander
- Krakatoa
- Brown
- Tic-toc
- Satin
- Star
- Arco iris
- Barraca
- B & b
- Alta sociedad
- Wood
- Serpiente
- Manhatan dulce
- Whisky sour
- Huracan
- Coral
- Sin remedio
- Wild irish rose
- Brainstorm
- Bourbon fog

CUARTA SESIÓN:

- Cocteles con cerveza, vinos
- Cerveza verde
- Sunny
- Ponche mixto
- Tintineo
- Submarino
- Kings road
- Colina
- Nido de aguilas
- Half and half
- Michelada
- Clericot
- Sangria

Instructor Chef. Omar Ogarrio



LAS FLORES, UNA DELICIA GASTRONOMICA (Febrero 2012)

PRIMERA SESIÓN:

Que es la florifagia

- ❖ Que es la florifagia
- ❖ Antecedentes gastronómicos de las flores
- ❖ Cultivos orgánicos ¿lujo o necesidad?
- ❖ Variedades de flores comestibles
- ❖ Usos y métodos de conservación de las flores
- ❖ Bloque práctico
- ❖ **Entradas**
- ❖ Ceviche de begonias y pesado
- ❖ Canutillos fritos de flor de calabaza con requesón picante
- ❖ Crosttini de prosciutto, salmón y atún con mayonesa artesanales de flores.
- ❖ Mezclum verde y bouquet de flores con vinagreta balsámica y albahaca.

SEGUNDA SESIÓN:

- ❖ Sopa de pétalo de girasol, poro y papa
- ❖ Crema de nuez, queso cabra y crocante de Jamaica
- ❖ Rissotto con champiñones y violetas

TERCERA SESIÓN:

Platos fuertes

- ❖ Medallones de res con reducción de Jamaica, salsa de menta y chocolate (guarnición de puré de papa pera).
- ❖ Lomo de cerdo mechado de arándanos y costra de flores deshidratadas (adobo xtabentún y ensalada de manzana).
- ❖ Rouleau de pollo en mole de zarcamoras y pétalos de rosa.

CUARTA SESIÓN:

Postres

- ❖ Pastel de almendra con crema de rosas y chocolate blanco
- ❖ Tiramisú floral
- ❖ Áspic de cítricos y flores de Begonia

Chef: Giovanni Pedroza S.



COCINA VEGETARIANA EUROPEA (Febrero 2012)

PRIMERA SESIÓN:

- Breve introducción de verduras y colonias de los vegetales.
- Texturas y procedimientos de cocción de los vegetales.
- Preparación de platos principales
- Fuente de vegetales a la Mediterránea con salsa de ajo.
- Ensalada de vegetales con aderezo tahini.
- Mosaico de vegetales con mousse de pollo.
- Todo de vegetales rellenos en salsa, de nuez.

SEGUNDA SESIÓN:

Entradas:

- Torta flamenca de vegetales.
- Pizzas con queso y 3 pimientos.
- Quiche de brócoli y hongos.
- Pay de hojaldre con col rizada.

TERCERA SESIÓN:

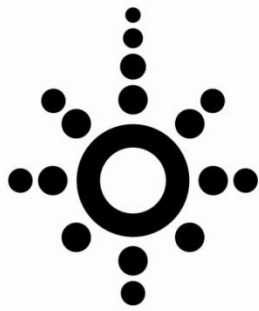
Sopas y salchicha

- Estofado de calabaza
- Canelones de berenjena
- Minestrone Genovés
- Crema de 3 quesos

CUARTA SESIÓN:

Platos Fuertes:

- Pollo con relleno de castañas y cerdo
- Gratinado de achicoria con jamón
- Pimientos verdes rellenos de jaiba
- Vegetales fritos a la tailandesa



IESTUR

Instituto de Estudios Superiores de Turismo

COCTELERÍA CLÁSICA (Febrero 2012)

PRIMERA SESIÓN:

- Cocteles con tequila y ron
- Tequila sunrise
- Rafaga
- Diablo morado
- Paloma
- Acapulco
- Margarita
- Tequila Sour
- Piedra
- Tequila Macho
- Charro Negro
- Submarino
- Cuba libre
- Mojito
- Daiquiri
- 2 en 1
- Piña colada
- Agua Marina
- Bull
- Miami Beach
- Burro loco
- Camaleón
- Caipirinha
- Blue Hawai

SEGUNDA SESIÓN:

- Cocteles con vodka y ginebra
- Ruso negro y blanco
- Vodka tonic
- Moradito
- Tropical Iceberg
- Bloody Mary
- Green Demon
- Perestroika
- Chi chi
- Perro salado
- Martini seco y dulce
- Bull dog
- Medias de seda
- Blue lagoon
- Tom Collins
- Honolulu
- Gin flip
- Dama blanca
- Silver Fizz
- Royal Fizz

TERCERA SESIÓN

- Cocteles con brandy y whisky
- Reyna Isabel
- John Collins
- Old fashion
- Whisky sor
- Soldado real
- Pitufo
- Whisky orange
- Whisky toronja
- Manhattan
- Irish rose
- Brain storm
- Tornado
- Entre sabanas
- Side car
- Horse's neck
- Brandy Alexander
- Padrino
- Cardenal
- Snifter
- Daisy
- Paris de noche
- East india
- Piano bar
- Forastero
- Brown
- B & B

CUARTA SESIÓN:

- Cocteles con vinos cerezas y licores
- Limonada
- Canica
- Milk arándano
- Piña canario
- Shirley temple
- Michelada
- Cubana
- Tango
- Halg & half
- Kings road
- Sangría
- León marino
- Mimosa
- Pret a porter
- Coctel de champaña
- Kir royal
- Mango bellini
- Clericot
- Blue
- Sobre cargo
- Perla negra
- Splash
- Orgasmo
- Semen de burro
- Orgasmo multile
- Sex on the beach



COCINA ITALIANA (Marzo 2012)

PRIMERA SESIÓN:

- Ensalada capresse
- Sopa minestrone
- Carpaccio de res y espinaca con vinagreta balsámica
- Carpaccio de salmón y vinagreta de alcaparras

SEGUNDA SESIÓN:

- Risotto de hongos
- Masa para pizza
- a) pizza a los 3 quesos
- b) pizza margarita
- c) crostinnis de hierbas y ajonjolí
- Bruschetta

TERCERA SESIÓN:

- Medallones de hongos
- Pescado a la florentina
- Pasta a la pizzaiola
- Espagueti a la boloñesa

CUARTA SESIÓN:

- Panacotta de yogurt y frutos del bosque
- Tiramisú
- Postre de naranjas

Instructor Chef. Giovanni Pedroza