

TAPAS FUSION



CHEF INSTRUCTOR

Miguel Ángel Flores



FECHA DE INICIO

10 de noviembre
1 sesión



HORARIO

Miércoles
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO

\$1,300.00

¿Sabes qué es una tapa española y cómo incorporarle productos mexicanos?

En este curso aprenderás a preparar tapas con sabores y texturas interesantes con el toque personal del chef, además de las técnicas, ingredientes y formas en las que se llevan a cabo.

CONTENIDO

Migas extremeñas con chistorra y miel de agave.
Pimiento piquillo relleno de esquites.
Tosta de huitlacoche con queso cabrales.
Ate con queso manchego, almendras y fruta de temporada.
Brocheta de pulpo a la gallega.

Este curso es para ti, si:

Cocinar cosas ricas es lo tuyo.
Te fascinan los días en los que aprendes cosas nuevas.
Te encanta cocinar al lado de tus seres queridos.

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

Llenar Solicitud de admisión
Presentar copia de credencial de elector
Entregar una fotografía tamaño infantil (blanco y negro / color)



OPCIONES DE PAGO

- Cheque a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- Tarjeta de Crédito o Débito (excepto American Express)
- Depósito en Banco Bancomer a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C. Número de Cuenta 0454521730 (presentar ficha original y dos copias) Clabe: 01 21 8000 45 45 21 7301 a nombre del Instituto Gastronómico Saint Germain S.C.
- En caso de requerir factura entregar en el momento de inscripción 2 copias de RFC

* Nos reservamos el derecho de modificar las fechas y contenidos.

** Estudios sin validez oficial.

*** El Departamento de Educación Continua se reserva el derecho de apertura del programa una vez que se cumpla con el número necesario de participantes.

**** 10% de descuento por pago anticipado de inscripción 10 días hábiles antes del inicio de programa o bien 10% de descuento por pago total del programa. Para respetar dicho descuento, los pagos mensuales posteriores deberán realizarse los primeros diez días hábiles de cada mes, de acuerdo al calendario de pagos vigente.