

# COCINA DE LOS CONVENTOS



**CHEF INSTRUCTOR**  
Daniela Cañas



**FECHA DE INICIO**  
27 de octubre



**HORARIO**  
Jueves  
de 19:00 a 22:00 hrs.



**COSTO**  
\$1,500.00

**¿Sabías que la historia y la gastronomía van siempre de la mano y que muchos de los platillos que hoy comes, nacieron durante la época colonial? ¿Sabías qué las monjas tenían una gran sazón?**

En este curso aprenderás a realizar algunos de los platillos más emblemáticos, conocidos o tal vez hasta famosos, que surgieron durante la época de la colonia en el auge de la cocina conventual.

## CONTENIDO DEL CURSO

- Fideo seco con chorizo ahumado crujiente.
- Ensalada de quelites y verdolagas con queso fresco, ajonjolí garapiñado, tomatillo y aderezo de chile de árbol y piloncillo
- Chile ancho dulce relleno de carne deshebrada
- Flan de elote con rompopé.

## Este curso es para ti, si:

Te gusta la historia, los mitos y leyendas gastronómicas, los recuerdos y los datos curiosos de la historia y la cocina y deseas conocer más acerca de varios platillos que hoy son de lo más común, pero que antes eran para solo unos cuantos.

## 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.