

GRILL DAY: CARNE CON HUESO



CHEF INSTRUCTOR
Miguel Flores



FECHA DE INICIO
26 de noviembre



HORARIO
Sábado
de 9:00 a 13:00 hrs.



COSTO
\$1,600.00

¿Quieres aprender acerca de la parrilla y su versatilidad? ¿Quieres disfrutar de algo delicioso, diferente y aprender los trucos de la parrilla?

En este curso aprenderás a preparar diferentes formas la picaña de res y de cerdo con el método de cocción, parrillar, además de las técnicas, ingredientes y tips con los que se lleva a cabo.

CONTENIDO DEL CURSO

- Rack de cordero con aceite de hierbas
- Asado de tira
- Cow boy con mantequilla de paprika
- Peperonata

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.