

SANDWICHES GOURMET



CHEF INSTRUCTOR
Daniela Cañas



FECHA DE INICIO
24 de agosto



HORARIO
Miércoles
de 19:00 a 22:00 hrs.



COSTO
\$1,500.00

¿Eres de esas personas que aman los sándwiches a cualquier hora del día? ¿Te encanta experimentar con los sabores en un sandwich, pero también te fascinan los clásicos como el Rubens o LTB? ¿Te encantaría tener una reunión informal con la familia o amigos y ofrecerles un sandwich delicioso y novedoso? En este curso aprenderás a elaborar pan brioche, crear sándwiches desde cero con ingredientes ricos, nutritivos, llamativos y por supuesto de alta calidad para obtener un sándwich totalmente gourmet.

CONTENIDO DEL CURSO

- Brioche de roastbeef, queso provolone, guarniciones y aderezo cremoso de ajo y cebollin (hacemos el pan brioche y el roastbeef)
- Cubilac de carnes frías con mantequilla de hierbas y jitomates deshidratados
- LTB Nido. Nuestra versión del clásico lettuce, tomato and bacon, pero elaborado en bagel, con pesto de perejil y albahaca, con un toque de queso de cabra y huevo poché.
- Triton burger; hamburguesa de atún y surimi preparado, sobre una deliciosa capa de salsa tártara; aros de cebolla, lechuga francesa y papa paja.

Este curso es para ti, si:

Te gustan los sandwiches de todo tipo; fríos, calientes, de carnes, verduras, etc.

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.