



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



M 0 5 P 2 3

Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo



M 0 5 P 2 3



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



M 0 9 P 4 1

Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:



M 0 9 P 4 1



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



M 0 9 P 4 5

Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:



M 0 9 P 4 5



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa: _____



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa: _____

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



M__P 51

Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo



M__P 51



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Mesa:

Instrucciones:

- a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

- a) Escribir calificación entre 0 y 100 donde 0 es el mínimo y 100 el máximo

Mesa:





XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____



Mesa:



XXXVII Muestra Gastronómica Santiago de Anaya



NOMBRE: _____

LOCALIDAD: _____

NOMBRE DEL PLATILLO: _____

Sazón

Presentación del platillo

Atuendo tradicional

Elaboración tradicional

Explicación del proceso

Instrucciones:

a) Escribir calificación
entre 0 y 100 donde
0 es el mínimo
y 100 el máximo

Mesa:

