CURSO

Cocina básica

Reseña del programa

Plantea a los participantes el conocimiento y la aplicación de técnicas culinarias básicas.

Expositora

Chef Boris Elizondo

Currículum del expositor

Egresada del Diplomado para la Formación del Chef de la Universidad Iberoamericana. Estudió cursos como de chocolatería y cocina fría en el Culinary Institute of América de Nueva York. Así mismo es diplomada en arte del azúcar e instructora del programa "H". Actualmente imparte materias, tales como: Pastelería, chocolatería, heladería y repostería en general. Ha impartido clases en la UIA desde 1988 a la fecha, en cursos varios y de su especialidad en cocina mexicana.

Objetivos

- · Conocer y aplicar técnicas culinarias básicas
- · Preparar salsas
- · Adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para realizar cortes
- · Seleccionar y aplicar sus conocimientos para poder realizar recetas de cocina

Contenido temático

Clase 1

- · Tipos de cortes
- · Tipos de cocción
- · Métodos para ligar
- · Salsas básicas: Jitomate, Bechamel, Veloute, Demiglace

Clase 2

- · Sopa de tortilla
- · Arroz a la mexicana
- · Croquetas de pollo
- · Flan

Clase 3

- · Crema de champiñones
- · Ensalada rusa
- · Filete de pescado en papillote
- · Pudín

Clase 4

- · Sopa minestrone
- · Pechugas cordon bleu
- · Spaghetti primavera
- · Mousse de fresa



CURSO

Cocina básica

Contenido temático

Clase 5

- · Sopa de cebolla
- · Espinacas a la crema
- · Filete a la pimienta
- · Bizcocho

Clase 6

- · Crema de calabacitas
- · Lasagna
- · Brócoli con salsa blanca
- Trufas

Informes

Julio A. Martínez Castillo

Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7249 julio.martinez@uia.mx

Coordinador del área

Mtro. Héctor de la O Godínez

Tel.: 59.50.40.00 Ext. 7601 hector.delao@uia.mx

La Universidad Iberoamericana se reserva el derecho de posponer o cancelar los programas. Todos los alumnos de la Dirección de Educación Continua quedan regidos por los reglamentos generales de la Universidad Iberoamericana, así como de los reglamentos particulares internos.