

DIPLOMADO

CARNES, PARRILLA Y GUARNICIONES

Objetivo

Ofrecer una verdadera experiencia culinaria para los apasionados de la parrilla, sus preparaciones, así como las guarniciones como parte de una experiencia gastronómica.

Además, los estudiantes aprenderán el manejo de las diferentes técnicas, utilizando materias primas de primera calidad, equipos e instalaciones adecuadas.





Fecha: 02 de diciembre

Duración: 50 horas

**Horarios: Sábados de 7:00 a.m.
a 3:00 p.m.**

Presencial

Competencias adquiridas

Los participantes realizarán preparaciones típicas a la parrilla y abarcarán todos los aspectos relacionados con los cortes de carne.

Está orientado bajo una metodología de trabajo colaborativo entre estudiantes y docente.

Contenidos del diplomado

— Generalidades

- Introducción procesos y técnicas culinarias

≡ Parrilla Argentina

- Chorizo argentino
- Asado de tira
- Bife de chorizo
- Papas rústicas
- Salsa sour
- Vegetales asados

≡ Parrilla Americana

- Tomahawk
- Costillas San Luis
- Pulled Pork
- Coleslaw
- Salsa BBQ

≡ Parrilla Brasileira

- Picaña
- Muslos en espada
- Corazones de pollo
- Alas en espada
- Frijoles negros

◁ Parrilla Colombiana

- Morcilla
- Longaniza
- Colita de cadera
- Ají de huevo

≡ Parrilla Mexicana

- Tacos de puerco
- Tacos de sudadero
- Esquites
- Salsa molcajete
- Frijol refrito
- Pico de gallo

Contenidos del diplomado



Parrilla de Pescados y Mariscos

- Brochetas de langostinos y
- pescado blanco
- Salmón al jengibre
- Salsa burre blanc
- coctel de camarones y crocantes de plátano verde



Parrilla Hamburguesas

- Elaboración de pan
- Hamburguesa de res y cerdo
- Hamburguesa de pollo

“entre otras preparaciones”

Beneficios de estudiar con nosotros

- Financiación directa sin intereses
- Descuentos especiales
- Tutorías gratuitas

Formas de pago



Contado



**Tarjeta
débito**



**Tarjeta de
crédito**



**Financiación
con
entidades
bancarias**



Cesantías

**¡Gracias por su atención!
¿Alguna inquietud?**

**Contáctenos
601-4005700 OPC2**

www.politecnicointernacional.edu.co

