



Politécnico
Internacional
Toda una experiencia



DIPLOMADO EN
**CARNES,
PARRILLÁ Y
GUARNICIONES**

SEDE: NORTE

MODALIDAD: PRESENCIAL BOGOTÁ

DURACIÓN: 50 HORAS

HORARIO: SÁBADOS DE 7:00 AM A
3:00 PM

DOCENTE

Juan Solano

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.



COMPETENCIAS ADQUIRIDAS



Los participantes realizarán preparaciones típicas a la parrilla y abarcaran todos los aspectos relacionados con los cortes de carne. Está orientado bajo una metodología de trabajo colaborativo entre estudiantes y docente.

CONTENIDO



1. Generalidades

- Introducción procesos y técnicas culinarias

Parrilla Argentina

- Churrasco
- Bife
- Paleta
- Asado de Tira
- Asado al Vacío

Papas en Casco, ensalada miel mostaza, queso Parrilla, salsas, Chimichurri, Reducción de Balsámico Vegetales Salteados

2. Parrilla Americana

- T-Bones Steak
- Costilla Tipo SanLuis
- Pollo Mary Land

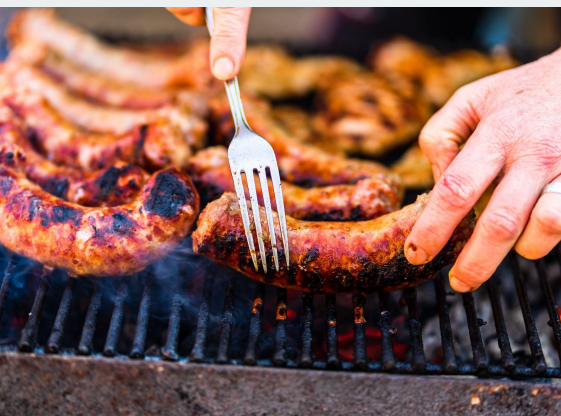
Papas Sour Cream, ensalada colslow, Salsa baby, salsa BBQ, Salsa Sour Cream



3. Parrilla Brasileira

- Picaña
- Muslos de Pollo
- Lomo de Cerdo
- Corazones de pollo
- Langostinos Bahianos
- Bananos de Tierra

CONTENIDO



4. Parrilla Colombiana

- Colita de Cadera
- Sobrebarriga Pariillada
- Morcilla Artesanal
- Chorizo Artesanal

Salsa Criolla, Arepa Boyacense, Ensalada de Aguacate, Almojábana con Cuajada y Melao, Salsa de melao de Piña, Mousse de Aguacate

5. Pescados Y Mariscos

- Brocheta de Mariscos
- Salmon al Jengibre
- Trucha Papillote
- Ceviche De Camarones
- Bananos Acaramelados



6. Salsas Madres y Hamburguesa

- Steak Pimienta
- Pollo en Salsa Bernesa
- Filete de Pescado
- Salsa de Mariscos
- Lomito de Cerdo con Maracuyá
- Champiñones a la española
- Pure de Papa
- Hamburguesa de res y Cerdo
- Demiglase, Salsa Bechamel, Salsa Holandesa, Salsa Española, Salsa de Maracuyá.

POR QUÉ ESTUDIAR CON NOSOTROS



CERTIFICACIÓN E INSIGNIAS VIRTUALES

Insignias digitales que puedes compartir
en redes para mostrar lo que aprendiste.

MÉTODOS DE PAGO



CONTADO



TARJETA
DÉBITO Y
CRÉDITO



FINANCIACIÓN
CON ENTIDADES
BANCARIAS



CESANTÍAS

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!



Comunícate con nosotros

313 831 0818

www.politecnicointernacional.edu.co