

COCINA ASIATICA del 6 al 31 de Enero 2018 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00AM	LUNES 8:00 A 10:00 AM	MARTES 8:00 A 10:00 AM	MIECOLES 8:00 A 10:00 AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM
<p style="text-align: right;">6</p> <p>*Enrollados chinos *Sopa miso * Satay en salsa de piña y coco *Dúo de rollos</p>	<p style="text-align: right;">8</p> <p>ENTRADA Enrollados chinos PLATO PRINCIPAL Costillas de cerdo a la piña</p>	<p style="text-align: right;">9</p> <p>ENTRADA Sopa miso PLATO PRINCIPAL Pollo almadrado</p>	<p style="text-align: right;">10</p> <p>ENTRADA Samosas de verdura Tofu y shitakes PLATO PRINCIPAL Brochetas Satay en salsa de piña y coco</p>	<p style="text-align: right;">11</p> <p>POSTRE Gelatina de almendra POSTRE Dúo de rollos</p>
<p style="text-align: right;">13</p> <p>*Samosas de verdura *Ensalada de pollo *Bangkok *pollo almadrado *Buñuelos de manzana</p>	<p style="text-align: right;">15</p> <p>ENTRADA Arroz frito PLATO PRINCIPAL Chow mein de cerdo</p>	<p style="text-align: right;">16</p> <p>ENTRADA Ensalada de pollo Estilo pekin PLATO PRINCIPAL Pescado al limón</p>	<p style="text-align: right;">17</p> <p>ENTRADA Sopa wong tong PLATO PRINCIPAL Gai lard pring</p>	<p style="text-align: right;">18</p> <p>POSTRE Buñuelos de manzana caramelizados POSTRE Sabayón helado con salsa de chocolate</p>
<p style="text-align: right;">20</p> <p>*sopa wong tong *Sopa de fideos de res *carnitas rojas *Plátanos flambeados</p>	<p style="text-align: right;">22</p> <p>ENTRADA Ensalada de pollo en hoja de arroz PLATO PRINCIPAL Carnitas rojas</p>	<p style="text-align: right;">23</p> <p>ENTRADA Sopa de fideos de res PLATO PRINCIPAL Filete de pescado en costra de ajonjolí</p>	<p style="text-align: right;">24</p> <p>ENTRADA Ensalada de cebollas y naranja PLATO PRINCIPAL Pescado a los tres chiles y tapenade</p>	<p style="text-align: right;">25</p> <p>POSTRE Plátanos flambeados POSTRE Pudin de sagú</p>
<p style="text-align: right;">27</p> <p>*Ensalada de cebollas y naranja *Arroz frito *Pescado a los tres chiles y tapenade *Sabayón helado con salsa de chocolate</p>	<p style="text-align: right;">29</p> <p>PANADERIA GALLETAS DE NARANJA GALLETAS DE AJONOLI</p>	<p style="text-align: right;">30</p> <p>CONSERVACION DE ALIMENTOS ACEITE DE AJO Y CHILE CASCABEL MANTEQUILLAS COMPUSTAS</p>	<p style="text-align: right;">31</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	