

# COCINA REGIONAL del 1 al 31 de Octubre 2018 clases de 2 ó 3 horas diarias

<b>LUNES</b> <b>8:00 A 10:00AM</b>	<b>MARTES</b> <b>8:00 A 10:00AM</b>	<b>MIERCOLES</b> <b>8:00 A 10:00AM</b>	<b>JUEVES</b> <b>8:00 A 10:00AM</b>	<b>VIERNES</b> <b>8:00 A 10:00AM</b>	<b>SABADO</b> <b>8:00 A 11:00</b>
	<b>1</b> ENTRADA: Potaje de queso, chile verde PLATO FUERTE: filete de pescado al bacanora	<b>2</b> ENTRADA: Tauna de aguacate y queso PLATO FUERTE: Medallones de Cerdo Flambeados al Bacanora	<b>3</b> POSTRES: Crepa Seri Ate de membrillo		<b>5</b> Dobladas de machaca Carne con chile Potaje de queso Crepa seri
<b>7</b> ENTRADA: Toritos de camarón PLATO FUERTE: Gallina pinta	<b>8</b> ENTRADA: Gobernadores de marlín PLATO FUERTE: Chimichangas de carne deshebrada	<b>9</b> ENTRADA: Enchiladas sonorenses PLATO FUERTE: Sopa de chicos	<b>10</b> POSTRES: Crocante de Queso y Membrillo Cochitos		<b>12</b> Tauna de aguacate Medallones de cerdo Toritos de camarón Crocante de membrillo
<b>14</b> ENTRADA: Frijoles de la olla PLATO FUERTE: Molcajete mixto	<b>15</b> ENTRADA: Tamales de elote dulces y salados PLATO FUERTE: Queso fundido con rajas y queso	<b>16</b> ENTRADA: Pozole de trigo PLATO FUERTE: Barbacoa	<b>17</b> ENTRADA: Barra de ensaladas PLATO FUERTE: Parrillada Sonorense		<b>19</b> Torito de Camarón Pescado al Bacanora coyotas
<b>21</b> VISITA NORSON	<b>22</b> CONSERVACION: SALAMI Y FRANKFURT, SALCHICHA ITALIANA	<b>23</b> VIDEOS COMIDA SONORENSE	<b>24</b> PANADERIA PAN DE MUERTO CHURROS		<b>26</b> Barra de ensaladas Parrillada sonorenses cochitos
<b>28</b> PLATICA COCINA SONORENSE UTH	<b>29</b> BUÑUELOS ENTRADA: Dobladas de machaca PLATO FUERTE: Carne con chile	<b>30</b> LIMPIEZA PROFUNDA	<b>31</b> ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO		

