

# COCINA MEXICANA del 2 al 30 de Septiembre 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>SABADO</b> <b>8:00 A 11:00AM</b>
<b>2</b> ENTRADA: Sopa de tortilla PLATO FUERTE: Chile nogada	<b>3</b> ENTRADA: Ensalada Cesar PLATO FUERTE: Mole poblano	<b>4</b> ENTRADA: tacos de jamaica PLATO FUERTE: Mixiote de pollo	<b>5</b> POSTRES: *Camote con piña *flan	<b>7</b> *Tacos de Jamaica, *Ensalada Cesar, *Chiles en Nogada *flan
<b>9</b> ENTRADA: Quesadillas, Gorditas, Sopes y Huaraches PLATO FUERTE: Lengua rebanada en dos salsas	<b>10</b> ENTRADA: Mil Hojas de Nopal PLATO FUERTE: Cerdo estilo Tepatitlan	<b>11</b> ENTRADA: Crema de Chile Poblano / elote PLATO FUERTE: Carne a la Tampiqueña	<b>12</b> POSTRES: *Buñuelos *Camotes enmielados	<b>14</b> *Sopa de Tortilla, * arroz con leche *Mole poblano *Camote en mielado
<b>16</b> ENTRADA: Crema de Pera y Queso Panela PLATO FUERTE: Tacos de Carnita	<b>17</b> ENTRADA: Ensalada Mexicana PLATO FUERTE: Pescado a la Talla	<b>18</b> ENTRADA: Sopa de Lima PLATO FUERTE: Cachete de res en chipotle	<b>19</b> POSTRES: *Crepas de cajeta *Granizado de Jamaica	<b>21</b> *Mil hojas de nopal, *Crema Poblana, *cerdo Tepatitlan *crepas de cajeta
<b>23</b> PANADERIA *PAN CONCHA *ROSCA DE REYES	<b>24</b> LIMPIEZA PROFUNDA	<b>25</b> PRUEBA DE MENU	<b>26</b> CONSERVACION: *lácteos *requesón *chorizo *ate de membrillo	<b>28</b> *Quesadillas, *Gorditas y *Sopes, *Huaraches *lengua de res en dos Salsas. *Granizado de jamaica
<b>30</b> DEMOSTRACION GASTRONOMICA MEXICANA				