

COCINA FRANCESA del 1 al 21 de Diciembre 2019 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
2 ENTRADA: Salmon ahumado sobre melva PLATO FUERTE: Pescado Amandina	3 ENTRADA: Ensalada Nicoise PLATO FUERTE: Sirloin en Salsa de Pimienta Verde	4 ENTRADA: sopa de cebolla PLATO FUERTE: pollo a la naranja	5 POSTRES: *Creme brullee *crepas Suzette *Tarta tatin *profiteroles de chocolate	7 ENTRADA: *salmon ahumado *ensalada Nicoise *trucha amandina *tarta tatin
9 ENTRADA: Ratatouille PLATO FUERTE: Asado de Cerdo con papas a la Boulangere	10 ENTRADA: Coquiles Saint Jacques PLATO FUERTE: Pollo al Vino Tinto	11 ENTRADA: Ensalada de espinacas PLATO FUERTE: Escalopas Cordon Blue	12 *POSTRE EN GUERIDON PLATANOS *BAGUETTE *BRIOCHE	14 ENTRADA: Ratatouille Coquiles Saint Jacques Asado de Cerdo con papas a la Boulangere Escalopas Cordon Blue
16 POSTRES NAVIDEÑOS *Tronco navideño *Polvorones de anis	17 ENTRADA Ensaladas en Gueridon PLATO FUERTE Platillos en gueridon	18 ENTRADA: Sopa Parmentier PLATO FUERTE: salmón Fresco en escamas de ajo GASTRONOMIA NAVIDEÑA CENA *PAVO Y RELLENO	19 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	21 ENTRADA: *Sopa de Cebolla *Ratatouille *Pollo a la Naranja *Profiteroles GASTRONOMIA NAVIDEÑA CENA *PAVO Y RELLENO

COCINA ASIATICA del 6 al 30 de Enero 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

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	SABADO 8:00 A 11:00AM
6 ENTRADA Enrollados chinos PLATO PRINCIPAL Costillas de cerdo a la piña	7 ENTRADA Sopa miso PLATO PRINCIPAL Pollo almendrado	8 ENTRADA Samosas de verdura Tofu y shitakes PLATO PRINCIPAL Brochetas Satay en salsa de piña y coco	9 POSTRE Gelatina de almendra POSTRE Dúo de rollos	11 *Enrollados chinos *Sopa miso * Satay en salsa de piña y coco *Dúo de rollos
13 ENTRADA Arroz frito PLATO PRINCIPAL Chow mein de cerdo	14 ENTRADA Ensalada de pollo Estilo pekin PLATO PRINCIPAL Pescado al limón	15 ENTRADA Sopa wong tong PLATO PRINCIPAL Gai lard pring	16 POSTRE Buñuelos de manzana caramelizados POSTRE Sabayón helado con salsa de chocolate	18 *Arroz frito *Samosas de verdura *Ensalada de pollo *Bangkok *pollo almendrado *Buñuelos de manzana Sabayón helado con salsa de chocolate
20 ENTRADA Ensalada de pollo en hoja de arroz PLATO PRINCIPAL Carnitas rojas	21 ENTRADA Sopa de fideos de res PLATO PRINCIPAL Filete de pescado en costra de ajonjolí	22 ENTRADA Ensalada de cebollas y naranja PLATO PRINCIPAL Pescado a los tres chiles y tapenade	23 POSTRE Plátanos flambeados POSTRE Pudin de sagú	25 *Pescado a los tres chiles y tapenade *Ensalada de cebollas y naranja *sopa wong tong *Sopa de fideos de res *carnitas rojas *Plátanos flambeados
27 PANADERIA GALLETAS DE NARANJA GALLETAS DE AJONOLI	28 CONSERVACION DE ALIMENTOS ACEITE DE AJO Y CHILE CASCABEL MANTEQUILLAS COMPUESTAS	29 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	30 TALLER “ENTOMAFAGIA”	

COCINA ARABE del 1 al 27 de Febrero 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00AM	LUNES 8:00 a 10:00 AM	MARTES 8:00 a 10:00AM	MIERCOLES 8:00 a 10:00AM	JUEVES 8:00 a 10:00AM
1 *Falafel, *hummus *Koftas de res *Galletas de nuez *Kebabs de pollo y couos	3 DIA INHABIL Aniv. De la Constitución Política de ESTADOS UNIDOS MEXICANOS	4 ENTRADA: Taboule, PLATO FUERTE: Kebabs de pollo cous cous	5 ENTRADA: Falafel. hummus. PLATO FUERTE: Koftas de res	6 POSTRES: *Galletas de nuez *Shrikhand con fresa y cardamomo
8 *Pimientos rellenos de arroz *Pescado frito con nuez y ajo *ensalada de remolacha cous *Baklava	10 ENTRADA: Alitas de pollo y sesamo PLATO FUERTE: Pollo tandori	11 ENTRADA: Pimientos rellenos de arroz PLATO FUERTE: Pescado frito con nuez y ajo	12 ENTRADA: Ensalada de remolacha PLATO FUERTE: Balty de buey	13 POSTRES: *Pastel conmemorativo 14 de febrero *Baklava
15 *queso frito con ensalada de pimiento rojo *Hojas de col rellenas *tortilla de espinaca *Pastel de yogurt	17 ENTRADA: Hojas de col rellenas PLATO FUERTE: Pollo asado con ajo y yogurth	18 ENTRADA: Tortilla de espinaca PLATO FUERTE: Guisantes y panner con salsa de tomate	19 ENTRADA: Queso frito con ensalada PLATO FUERTE: KEBABS EMPERADOR	20 POSTRES: *Pastel de yogurt con sirope de limon
22 *Pollo asado con ajo y yogurt *Arroz dulce al azafran con piña *Samosas de res Aceites aromáticos Mantequilla compuesta y salsas	24 Aceites aromáticos Mantequilla compuesta y salsas	25 ENTRADA: Samosas de res, PLATO FUERTE: Albondigas de pescado	26 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO	27 PANADERIA *Halva de zanahoria *Arroz dulce azafrán y piña caramelizada

COCINA DEL MAR del 2 al 31 de marzo 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00 AM	SABADO 8:00 A 11:00AM
<p>2</p> <p>ENTRADA Crema de almejas PLATO PRINCIPAL Cabrilla en salsa de cilantro</p>	<p>3</p> <p>ENTRADA Ceviche de pescado Acapulco PLATO PRINCIPAL Camarones florentina</p>	<p>4</p> <p>ENTRADA Terrina de pulpo y jamaica PLATO PRINCIPAL Fetucchini con frutos del mar</p>	<p>5</p> <p>POSTRE *Isla flotante en salsa de cajeta *Flan de arroz</p>	<p>7</p> <p>*Ceviche de pescado Acapulco *Cabrilla en salsa de cilantro *Crema de almejas *Isla flotante en salsa de cajeta</p>
<p>9</p> <p>ENTRADA Caldo largo PLATO PRINCIPAL Caracola de pescado chutney de frutos</p>	<p>10</p> <p>ENTRADA Ensalada iceberg PLATO PRINCIPAL Camarones a la diablo</p>	<p>11</p> <p>ENTRADA Fetuccini bongole PLATO PRINCIPAL Chupito de aguacate pescado y marisco</p>	<p>12</p> <p>POSTRE *Creme caramel *Duo de peras en vino especiado</p>	<p>14</p> <p>*Creme caramel *Fetucchini con frutos del mar *Terrina de pulpo y jamaica *Flan de arroz</p>
<p>16</p> <p>DIA ANHABIL Natalicio de Benito Juarez</p>	<p>17</p> <p>ENTRADA Pescado en escabeche PLATO PRINCIPAL pescado frito entero Castillo</p>	<p>18</p> <p>ENTRADA Montado de calamar y anchoa PLATO PRINCIPAL Carnitas de Pulpo</p>	<p>19</p> <p>POSTRE *pasta sucre y mouse de fresas</p>	<p>21</p> <p>*Montado de calamar y anchoa *Caldo largo *Ensalada ice berg *Caracola de pescado *Duo de peras en vino especiado</p>
<p>23</p> <p>CONSERVACION *Salsa teriyaki *Esterilización de frascos</p>	<p>24</p> <p>CONSERVACION *Mermeladas de Frutas y jaleas</p>	<p>25</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA</p>	<p>26</p> <p>ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	<p>28</p> <p>*Churros de pescado *Carnitas de Pulpo Pescado en escabeche * pasta sucre y mouse de fresas *Envuelto de pescado en ristreto de balsámico</p>
<p>30</p> <p>EXAMEN ESCRITO</p>	<p>31</p> <p>PANADERIA</p>			

COCINA JAPONESA del 1 al 30 de Abril 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
1	2	1 ENTRADA: Pollo karage PLATO FUERTE: tonkatsu	2 POSTRES: *Nieve de te verde *Tempura helado *Clafouties de ciruela	4 *Salsa teriyaki,*sushi, *nigiri,*temaki *uramaki *pollo karage *tempura frio
6 ENTRADA: Sopa sumachi PLATO FUERTE: Brochetas de zucchini y res	7 ENTRADA: Ensalada kani yasai PLATO FUERTE: Pescado maraky			
SEMANA SANTA del 8 al 14 de abril				
		15 ENTRADA: Sopa tori sozui PLATO FUERTE: Korokke	16 POSTRES: *Crocante de plátano Camelado *ohitashi	17 *Ensalada sunomono, *tempura de vegetales *yakisoba de cerdo *crocante de platano
20 ENTRADA: Sashimi de pescado PLATO FUERTE: Yakitori a la parrilla	21 ENTRADA: okonomiyaki PLATO FUERTE: Oiwowushi	22 ENTRADA: salsas japonesas PLATO FUERTE: Brochetas de arroz y pollo	23 FESTIVAL DE CHEF	25 *Sopa sumashi *Yakimeshi de arroz *Tonkatsu *Nieve de te verde *Brochetas de arroz y pollo *camelado
27 CONSERVACION *EMBUTIDOS PANADERIA GALLETAS DE ARROZ PAN DE MELON	28 ARTE MUKIMONO ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO LIMPIEZA PROFUNDA	29 ENTRADA: Salsa teriyali, SUSHIS PLATO FUERTE: Tempura de vegetales y miso	30 ENTRADA: Ensalada sunomono PLATO FUERTE: Yakimeshi de Cerdo	

COCINA ESPAÑOLA del 2 al 30 de Mayo 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

SABADO 8:00 A 11:00	LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM
2 *Tapas *Paella *Ensalada olé *Sopa de ajo *Souffle de naranja	4 ENTRADA: Sopa de ajo PLATO PRINCIPAL: Paella mixta	5 ENTRADA: Ensalada ole PLATO PRINCIPAL: Pollo al pimentón	6 ENTRADA: Tapas españolas PLATO PRINCIPAL: Pescado al ajillo	9 POSTRE *PASTEL DEL 10 MAYO *Souffle de naranja
9 *Quesada pasiega *Gazpacho andaluz *Lomo de cerdo al romero *Crema catalana *Tarta Santiago	11 ENTRADA: Gazpacho Andaluz PLATO FUERTE: Lomo cerdo al romero	12 ENTRADA: Berenjenas queso de cabra PLATO FUERTE: Pollo chilindrón	DIA ANHABIL Dia del maestro	14 POSTRE: *Crema catalana *Tarta de Santiago
16 Pescado a la guindilla Arroz negro *Pollo pimentón *Callos madrileña *Leche frita	18 ENTRADA: Aguacate Finisterre PLATO FUERTE: Pescado a la guindilla	19 ENTRADA: Arroz negro PLATO FUERTE: Croquetas de espinaca y jamón serrano	20 ENTRADA: Espagueti con camarones y azafrán PLATO FUERTE: Callos madrileña	21 POSTRE: *Leche merengada *Leche Frita
23 *Cocida catalain *Aguacate Finisterre *Tortilla española *Lomo de cerdo al romero *leche merengada	25 CONSERVACION *Escabeches *Encurtidos *leche de coco	26 PANADERIA PAN GALLEGO ENSAIMADA MAYORCA	27 ENTRADA: Cocido catalán PLATO PRINCIPAL: Tortilla española	28 LIMPIEZA PROFUNDA ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO
30 CONSERVACION *Escabeches *Encurtidos *leche de coco				

COCINA TAILANDESA del 1 al 30 de Junio 2020 clases de 2 ó 3 horas diarias

LUNES 8:00 A 10:00AM	MARTES 8:00 A 10:00AM	MIERCOLES 8:00 A 10:00AM	JUEVES 8:00 A 10:00AM	SABADO 8:00 A 11:00
<p>1</p> <p>ENTRADA: Sopa de coco PLATO FUERTE: Gkai Pad Aproz pollo a la albahaca</p>	<p>2</p> <p>ENTRADA: Khao phat (arroz frito) PLATO FUERTE: Pad thai de fideos fritos</p>	<p>3</p> <p>ENTRADA: Camarones bangkok PLATO FUERTE: Satay de pollo y cerdo</p>	<p>4</p> <p>POSTRES: *Manzana Thai *Coco tierno con albahaca</p>	<p>6</p> <p>*Khao Phat, *Pad Thai de Fideos, *Manzana Thai</p>
<p>8</p> <p>ENTRADA: pik tahi tod alitas de pollo bbq PLATO FUERTE: Mar y tierra al curry</p>	<p>9</p> <p>ENTRADA: Ensalada kanikama y papaya PLATO FUERTE: Lomo de cerdo naem</p>	<p>10</p> <p>ENTRADA: Rollo de arroz al tamarindo PLATO FUERTE: Gaen garee</p>	<p>11</p> <p>POSTRES: *Flan de coco y anis *Crema fría de jengibre y coco</p>	<p>13</p> <p>*Ensalada kanikama y papaya Gkai Pad Aproz pollo a la albahaca *sopa de coco *coco tierno el albahaca</p>
<p>15</p> <p>ENTRADA: Sopa tailandesa con champiñones PLATO FUERTE: Thom kha gay</p>	<p>16</p> <p>ENTRADA: Kraton tong copa crujiente PLATO FUERTE: Veggie udon curry</p>	<p>17</p> <p>ENTRADA: Yum nuea PLATO FUERTE: Kung pao</p>	<p>18</p> <p>POSTRES: *Buñuelos fritos *Tarta de tapioca y frutos</p>	<p>20</p> <p>*Rollo de arroz al tamarindo *camarones bangkok *Lomo de cerdo naem *flan de coco y anis</p>
<p>22</p> <p>CONSERVACION: *Fruta y verdura deshidratada *Mole poblano</p>	<p>23</p> <p>PANADERIA *Pretzel salados *Palitos de pretzel dulces con ajonjolí</p>	<p>24</p> <p>LIMPIEZA PROFUNDA</p>	<p>25</p> <p>ENTREGA DE RECETARIO EXAMEN ESCRITO</p>	<p>27</p> <p>*Sopa tailandesa con champiñones *alitas de pollo bbq *Thom kha gay *Tarta de tapioca y frutos</p>
<p>29</p> <p>ARTE MUKIMONO</p>	<p>30</p> <p>ARTE MUKIMONO</p>			