REGISTRO FOTOGRAFICO FORMACIONES ABRIL.

FICHA 2492837-ICONONZO.

04-04-2022 Y 05-04-2022 TALLERES COCINA DEL LLANO (CAPON DE AHUYAMA, MOJARRA ASADA, PAN DE ARROZ Y AVENA DE ARROZ).

FOTO N.1 ELABORACION MENU DEL LLANO.



FOTO N. 2 PAN DE ARROZ Y AVENA DE ARROZ.



FOTO N. 3 CACHAMA ASADA (METODO DE COCCION AL PAPILLOTE).



FOTO N. 4 CAPON DE AHUYAMA.



11-04-2022 Y 12-04-2022 TALLERES COCINA EMPANADA TIPICA, EMPANADA CHILENA, CARIMAÑOLAS, AREPA DE HUEVO, ENCURTIDO.

FOTO N. 1 EMPANADA TPICA.



FOTO N. 2 ELABORACION EMPANADA CHILENA.



FOTO N. 3 ELABORACION AREPA DE HUEVO.



FOTO N. 4 PRODUCCION CARIMAÑOLAS.



18-04-2022 Y 19-04-2022 TALLERES COCINA (BURRITOS, REFRITO, SALSA VERDE TATEMADA, REFRITO, PICO DE GALLO, TOTOPOS O NACHOS- MASA DE PIZZA, SALSA BASE DE TOMATE, RELLENO DE POLLO, RELLENO MONTAÑERO – SABAJON.

FOTO N. 1 ELABORACION REFRITO (PASTA DE FRIJOL).



FOTO N. 2 ENSAMBLE BURRITOS.



FOTO N. 3 PRESENTACION MENU COMPLETO BURRITOS.



FOTO N. 4 ELABORACION MASA PIZZAS.



FOTO N. 5 PORCIONADO DE MASAS PIZZA.



FOTO N. 6 PRESENTACION PIZZA PERSONAL.



FICHA 2492840 PRADO.
06-04-2022 Y 07-04-2022 TALLERES COCINA (EMPANADA TIPICA, EMPANADA CHILENA, CARIMAÑOLA, AREPADE HUEVO, ENCURTIDO.
FOTO N. 1 MISE EN PLACE.



FOTO N. 2 PRESENTACION EMPANADAS



FOTO N. 3 ELABORACION EMPANADA CHILENA.



FOTO N. 4 ELABORACION AREPA DE HUEVO.



20-04-2022 Y 21-04-2022 TALLER COCINA CREPES DE POLLO Y VEGETALES AL CURRY- BURRITOS (SALSA VERDE TATEMADA, REFRITO, PICO DE GALLO, TOTOPOS O NACHOS.

FOTO N.1 ELABORACION MASA CREPES.



FOTO N. 2 PRESENTACION CREPES.



FOTO N. 3 ENSANBLE BURRITOS.



FOTO N. 4 PRESENTACION BURRITOS



23-04-2022 TALLER COCINA PIZZAS (RELLENO MONTAÑERO Y POLLO CON CHAMPIÑONES) – SABAJON.

FOTO N. 1 ENSANBLE PIZZAS.



FOTO N.2 HORNEADO DE PIZZAS.



FOTO N. 3 SABAJON ARTESANAL.



FICHA 2528123 IBAGUE.
01-04-2022 TALLER COCINA PACIFICO (ARROZ CLAVADO, REFRITO, BIJA, LECHE DE COCO, ENCOCADO DE CAMARONES, COLADA DE PIÑA).
FOTO N. 1 ELABORACION LECHE DE COCO.



FOTO N. 2 ELABORACION MENU DEL PACIFICO.



FOTO N. 3 PRESENTACION MENU PACIFICO.



08-04-2022 MENU COCINA CUNDIBOYACENSE (AJIACO, AJI DE AGUACATE, ALMOJABANAS, TORTA DE ALMOJABANAS, SABAJON ARTESANAL.

FOTO N. 1 ELABORACION MENU.



FOTO N. 2 PRESENTACION SABAJON ARTESANAL.



FOTO N. 3 PRESENTACION AJIACO, AJI DE AGUACATE.



22-04-2022 TALLER COCINA LLANO (CAPON DE AHUYAMA, CACHAMA ASADA, PAN DE ARROZ, AVENA DE ARROZ).

FOTO N. 1 ELABORACION CAPON DE AHUYAMA.



FOTO N. 2 PAN DE ARROZ Y AVENA DE ARROZ.



FOTO N. 3 PRESENTACION CACHAMA ASADA.

