



RECETARIO

DIPLOMADO 2022
COCINA ASIATICA

DÍA 1

Cocina Coreana/ KIMCHI

KIMCHI
DAKGAEJANG-SOPA POLLO
BUDAE JJIGAE-ESTOFADO
ARROZ COREANO
TORTILLA DE CAMARON

DÍA 2

Cocina Tailandesa/ PAD THAI

ARROZ SALVAJE TAILANDES
ARROZ CON LECHE COCO
PAD THAI
FIDEOS BORRACHOS
SALSA DE TAMARINDO
ALITAS DE POLLO THAI

DÍA 3

Cocina Tailandesa/ ARROZ FRITO CON PINA

POLLO CON ALBAHACA THAI
POLLO CON MANGO Y CURRY
ARROZ FRITO CON PINA
ENSALADA DE FIDEOS THAI

DÍA 4

Cocina Tailandesa/ POLLO SATAY

ARROZ SALVAJE TAILANDES
ENSALADA TAILANDESA
SOPA DE CURRY Y COCO
POLLO SATAY

DÍA 5

Cocina China/ WONTON

ARROZ FRITO CHINO
FIDEOS EN SALSA CACAHUATE
MONTOU (PAN CHINO)
WONTON DE CERDO CHINO
SALSA AGRIDULCE

DÍA 6

Cocina China/ POLLO AGRIDULCE

SOPA ORIENTAL
COSTILLAS AGRIDULCES
POLLO AGRIDULCE
EJOTE SZECHUAN
SOFRITO MARSICOS

DÍA 7

Cocina China/GENERAL TSO CHICKEN

POLLO GENERAL TSO
MOO GOO GAI PAN
SOPA CHINA
ARROZ JAZMIN CON VEGETALES
SAN BEIGI (POLLO A LAS 3 TAZAS)

DÍA 8

Cocina japonesa SUSHI

EBI URAMAKI
SALMON HOSOMAKI
SPICY JUREL FUTOMAKI
ENSALADA DE PEPINO AGRIDULCE
SIDES DE SUSHI

DÍA 9

Cocina Japonesa RAMEN/TAPANYAKI

TEPANYAKI CAMARON
CHAMPURU DE TOFU
SOPA RAMEN
YAKITORIS DE POLLO
SALSA TERIYAKI

DÍA 10

Cocina Japonesa/YAKIMESHI / TEMPURA/ Entrega de Diplomas

ARIZONA AMITSU
CURRICANES DE JUREL
YAKIMESHI
TEMPURA MARISCOS
SALSA DE ANGUILA