



Academia de Arte Culinaria Internacional

Técnico Superior Universitario
Chef de Cocina Internacional
Arte de Mukimono



RECETARIO MAESTRO

ARTE DE MUKIMONO 3.3

DÍA 1

Tema: Tallado de sandilla

DÍA 2

Tema: Tallado de melon y papaya

DÍA 3

Tema: Tallado de flores

DÍA 4

Tema: Tallado de pajajos y animales

DÍA 5

Tema: Areglo con las tecnicas de las 4 primera clases



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL
ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de SANDILLA	Clasificación de la receta	DÍA 1	
Número de porciones	4	Tamaño de la porción		
Importe total de la receta		Tiempo de preparación		
Costo por porción		Tiempo de cocción		
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Sandilla una pieza por alumnos	kg	4.000		\$ -

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado en una sandilla siguiendo las tecnicas para elaboracion.

EJEMPLO





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de PAPAYA, MELON / MELON DE MIEL		Clasificación de la receta	DÍA 2
Número de porciones	4		Tamaño de la porción	
Importe total de la receta			Tiempo de preparación	
Costo por porción			Tiempo de cocción	
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)	Importe del ingrediente
Papaya, melon o melin de miel una pieza por alumnos	kg	3.000		\$ -

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado en una papaya, melon o melon de miel siguiendo las tecnicas para elaboracion.

EJEMPLO





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de flores	Clasificación de la receta	DÍA 3		
Número de porciones	4	Tamaño de la porción			
Importe total de la receta		Tiempo de preparación			
Costo por porción		Tiempo de cocción			
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)		Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000			\$ -
Jicama					
Pepino					
Zanahiria					
Rabano					

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores siguiendo las tecnicas para elaboracion.

EJEMPLO





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Tallado de pajajos y animales	Clasificación de la receta	DÍA 4		
Número de porciones	4	Tamaño de la porción			
Importe total de la receta		Tiempo de preparación			
Costo por porción		Tiempo de cocción			
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad	Precio en (UR)		Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000			\$ -
Jicama					
Pepino					
Zanahiria					
Rabano					

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores siguiendo las tecnicas para elaboracion.

EJEMPLO





TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CHEF DE COCINA INTERNACIONAL

ARTE DE MUKIMONO 3.3

RECETA ESTANDARIZADA

Nombre de la receta	Areglo con las tecnicas de las 4 primera clases		Clasificación de la receta	DÍA 5		
Número de porciones	4		Tamaño de la porción			
Importe total de la receta			Tiempo de preparación			
Costo por porción			Tiempo de cocción			
Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad		Precio en (UR)		Importe del ingrediente
Cebolla	kg	3.000				\$ -
Jicama						
Pepino						
Zanahiria						
Rabano						

1. Los alumnos tendra que hacer el tallado de diferentes flores siguiendo las tecnicas para elaboracion.

EJEMPLO

