

# CURSO DE EMBUTIDOS Y CHARCUTERÍA

CON NUESTRO CHEF RAÚL FERNANDO PUPPO

AUTÉNTICA  
COCINA  
ARGENTINA

CALI  
OCTUBRE 5 AL 26  
CORPORACIÓN CRES



*Alta Cocina*  
ESCUELA DE GASTRONOMÍA CRES

# ¿QUÉ APRENDERÁS?

Preparar de la mano de un chef argentino experto en esta comida, las delicias más importantes de la la cocina típica de este país, donde no solo podrás ver sino hacer tus propias preparaciones.

## CHORIZOS ARTESANALES

Los chorizos que se preparan con técnicas especiales donde se combinan los ingredientes típicos, que permiten un chorizo jugoso que pueda refrigerarse y durar para su consumo, así como también las técnicas de preparación de otros tipos de chorizos incluidos con insumos no cárnicos.

## MORCILLAS

Una de las delicias latinoamericanas más típicas, con sabores australes que las hacen un producto digno de exponerse internacionalmente

## LONGANIZAS

A diferencia del chorizo donde el ingrediente principal es la carne molida, la longaniza se mezclan trozos de diferentes productos cárnicos en especial de cerdo, que se embuten con hierbas y especias, que aseguran una mejor consistencia en el producto final.

## SALAMI (SALAME)

Como se denomina en argentina, estos se diferencian por la finura de su carne (cerdo y res) y su consistencia final, la cual se logra con el aporte graso de la carne de cerdo de alta calidad



# JAMÓN COCIDO Y CRUDO

una de las técnicas milenarias para hacer un rico jamón curado con sal y aire o curado en seco como se denomina la cual se prepara y se madura en el tiempo, así como el jamón cocido que se puede disfrutar en menos tiempo.



Con nuestro chef

## RAÚL FERNANDO PUPPO

Chef internacional argentino.

Experto en cocina criolla argentina, miembro de la federación argentina de asadores y de la federación de asadores y parrilleros de Colombia.

Fundador de varias instituciones a nivel internacional, como chef se ha desempeñado liderando restaurantes y actividades académicas en Argentina, Chile, Brasil, Paraguay, Bolivia, y Colombia.

## INCLUYE

- 4 CLASES
- TEORÍA Y PRÁCTICA CON EL CHEF
- TODOS LOS INGREDIENTES

**CUPOS LIMITADOS**

**☎316•0430110**

