



Día 1.- Tacos callejeros.

Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Suadero Confinado

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Suadero.	Crudo. (80 grs. cocido)
10	grs.	Mantequilla.	Sin sal
1	grs.	Sal.	Fina.
40	grs	Papa francesa.	En cubo pequeño.
20	grs.	Grasa de cerdo.	Para confitar la papa.
15	grs.	Cebolla morada.	En pluma.
1	Pz.	Tortilla.	Amarilla.

#	Preparación:
1	Colocar el suadero, la mantequilla y la sal en una bolsa Ziploc.
2	Cocer en agua a 90 - 95 °C por 20 minutos.
3	Retirar y reposar 3 minutos.
4	Sellar en plancha hasta dorado ligero.
5	Confinar la papa en grasa hasta un dorado suave.
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Diezmillo a la Mexicana

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Diezmillo.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	
25	grs.	Jitomate.	Cortado en brunoise.
15	grs.	Cebolla blanca.	Cortada en brunoise.
5	grs.	Chile serrano.	
1	Pz.	Tortilla.	De harina.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Cochinita Pibil

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pierna de cerdo.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	
8	grs.	Pasta de achiote.	
20	ml.	Jugo.	De naranja agria.
1	Pz.	Tortilla.	Roja.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Cecina

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Cecina.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Azul.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Pollo Empanizado en Mole Rojo

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pechuga.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	
25	grs.	Pan molido.	
½	Pz.	Huevo.	
30	grs.	Mole.	Rojo en pasta.
20	ml.	Caldo.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Tinga de Shiitake

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
120	grs.	Shiitake.	
8	grs.	Mantequilla.	
20	grs.	Cebolla.	Fileteada.
5	grs.	Morita.	
40	grs.	Jitomate.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Barbacoa de Res.

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Falda.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	Hoja	Laurel.	
1	grs.	Especias secas.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Pechuga Empanizada.

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pechuga.	
10	grs.	Mantequilla.	
20	grs.	Harina.	
½	Pz.	Huevo.	
25	grs.	Pan molido.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Carnitas

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Maciza.	
10	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante tener la receta impresa para poder completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Picadillo

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Carne molida.	
30	grs.	Papa.	Cortada en cubos.
15	grs	Zanahoria.	Cortada en brunoise.
30	grs.	Jitomate.	
5	grs.	Pasas.	Opcional.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Día 2. Tacos Gourmet

Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Cochinita de Shiitake

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
120	grs.	Shiitake.	Fresco.
10	grs.	Mantequilla.	
8	grs.	Pasta de achiote.	
20	ml.	Jugo.	De naranja agria.
1	grs.	Sal.	
20	grs.	Cebolla.	Morada encurtida.
1	Pz.	Tortilla.	Roja.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Short Rib en Reducción de Ancho y Cacao

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Short rib.	
10	grs.	Mantequilla.	
15	grs.	Chile ancho.	Hidratado.
40	ml.	Fondo oscuro.	Conocido también como brown stock
3	grs.	Cacao.	Al 80 %
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Azul.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Pulpo en Alioli de Aguacate

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pulpo.	Precocido.
8	grs.	Mantequilla.	
50	grs.	Aguacate.	
2	grs.	Ajo.	
30	ml.	Aceite.	Neutro.
10	ml.	Limón.	
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Camarón Tempura con Bechamel de Frijol Ayocote y Hoja Santa

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
------------------------	--------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Camarón.	Limpio.
40	grs.	Tampura mix.	
60	ml.	Agua.	Helada.
80	grs.	Frijol.	Ayocote cocido.
15	grs.	Mantequilla.	
15	grs.	Harina.	
60	ml.	Leche.	
1	Pz.	Hoja santa.	fresca.
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Blanca.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Ribeye en Batter de Cerveza Oscura

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Ribeye.	
10	grs.	Mantequilla	
40	grs.	Harina	
80	ml.	Cerveza oscura	
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Amarilla.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Crepa de Huitlacoche en Vino Tinto con Nogada de Chocolate

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Huitlacoche	
10	grs.	Mantequilla	
40	ml.	Vino tinto	
1	Pz.	Crepa salada	
40	grs.	Nuez	
60	ml.	Leche	
20	grs.	Chocolate blanco	
1	grs.	Sal	

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Pork Belly en Dijon, Agave y Tangerina

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
------------------------	--------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pork belly	
10	grs.	Mantequilla	
15	grs.	Mostaza Dijon	
15	ml.	Miel de agave	
20	ml.	Jugo de tangerina	
1	grs.	Sal	
1	Pz.	Tortilla.	Azul.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Atún en Albahaca y Pomodoro Cítrico

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Atún fresco.	
5	grs.	Mantequilla.	
60	grs.	Jitomate concassé.	
5	grs.	Albahaca fresca.	
10	ml.	Jugo.	Limón amarillo.
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Verde.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Salmón al Tamarindo

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
-------------------------------	---------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Salmón fresco.	
8	grs.	Mantequilla.	
25	grs.	Pulpa de tamarindo.	
5	grs.	Azúcar mascabado.	
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Roja.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Pechuga Empanizada en Coliflor con Salsa Búfalo

Tiempo de Preparación:	Descripción: Porción por taco.
------------------------	--------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
100	grs.	Pechuga de pollo.	
10	grs.	Mantequilla.	
60	grs.	Coliflor rallada.	
½	Pz.	Huevo.	
30	ml.	Salsa búfalo.	
1	grs.	Sal.	
1	Pz.	Tortilla.	Harina.

#	Preparación:
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.



Nota: Es importante traer la receta impresa para poder seguir y completar el procedimiento que el chef indicará durante la sesión.

Receta Platillo
Salsas Gourmet

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
		Habanero, Piña y Albahaca	
10	grs.	Chile habanero.	
20	grs.	Cebolla morada.	
2	grs.	Ajo.	
80	grs.	Piña fresca.	
40	ml.	Boing piña.	
5	grs.	Albahaca.	
2	grs.	Sal.	
Preparación:			
		Serrano, Piña y Cilantro	
15	grs.	Chile serrano.	
20	grs.	Cebolla blanca.	
2	grs.	Ajo.	
80	grs.	Pera madura.	
40	ml.	Boing de pera.	O manzana.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

10	grs.	Cilantro.	
2	grs.	Sal.	
Preparación:			
		Guajillo, Guayaba y Hierbabuena.	
20	grs.	Chile guajillo hidratado.	
20	grs.	Cebolla blanca.	
2	grs.	Ajo.	
80	grs.	Guayaba.	
40	ml.	Boing guayaba.	
5	grs.	Hierbabuena.	
2	grs.	Sal.	
Preparación:			
		Chile de Árbol, Cacahuate.	(Salsa roja técnica)
15	grs.	Chile de árbol.	Tostado.
20	grs.	Cebolla blanca.	
3	grs.	Ajo.	
40	grs.	Cacahuate.	Tostado.
60	ml.	Aceite.	Neutro.
3	grs.	Sal.	
Preparación:			