

# APRENDE A PREPARAR

## LA MEJOR CARNE ASADA

### PROGRAMA DEL CURSO

#### • UNIDAD 1 •

Reconocimiento de utensilios,  
parrilla y encendido del fuego

##### Clase 1

Utensilios básicos  
para hacer tu asado

##### Clase 2

Identificación de parrilla  
y su recomendación de uso

##### Clase 3

Encendido básico del fuego

#### • UNIDAD 2 •

Control de temperatura  
y mantenimiento del fuego

##### Clase 1

Herramienta para su  
manipulación y acomodo

##### Clase 2

Acomodo de brasas, sistema  
directo o indirecto y control  
de la temperatura del fuego

#### • UNIDAD 3 •

Salsas

##### Clase 1

Salsa tatamada de molcajete

##### Clase 2

Salsa macha verde  
(receta del chef)

##### Clase 3

Salsa tipo chimichurri

##### Clase 4

Sweet salsa

#### • UNIDAD 4 •

Cortes de carne y  
Marinado ablandador

##### Clase 1

Tips para marinar  
si quieres ablandar la carne  
de forma natural

##### Clase 2

Picña cocción larga  
técnica directa e indirecta

##### Clase 3

Rib eye técnica directa y  
toque ahumado hierbas finas

##### Clase 4

Chorizo Asado

##### Clase 5

Tomahawk  
técnica directa

##### Clase 6

T-bone  
termino de cocción

#### • UNIDAD 5 •

Ensaladas  
y verduras

##### Clase 1

Ensalada de vegetales  
a la parrilla

##### Clase 2

Asado de queso

#### • UNIDAD 6 •

Postres  
a la parrilla

##### Clase 1

Platanos  
flameados

##### Clase 2

Crepas a la naranja  
flameadas