

MAYYO



MAYO



MAYO



POLLO EN BOTE ESTILO MONTERREY

SÁBADO 2 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

POLLO EN BOTE AL CARBÓN: NIVEL REGIO

Es impartido por nuestro chef con experiencia de eventos y negocios, el curso incluye:

- ✓ Pollo entero por persona
- ✓ Salsa borracha
- ✓ Elaboración de ensalada coleslaw
- ✓ Tortillas de harina a mano
- ✓ Ensalada griega con pasta fusilli
- ✓ Técnicas de encendido de carbón
- ✓ Cocción a fuego directo e indirecto

Te daremos todos los **tips para iniciar tu negocio y que sea 100% rentable.**

Y el pollo que prepares te lo llevas para compartir en casa.

¿Qué esperas para inscribirte?

INVERSIÓN
\$1,490



BANDERILLAS COREANAS

SÁBADO 2 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

ARMA TU PUESTO DE K-DOGS

En este curso aprenderás a realizar las famosas banderillas coreanas de la CDMX con masa fermentada.

- ✓ Banderillas con salchicha, queso y ambas.
- ✓ Banderillas dulces de submarinos y chocorroles.
- ✓ Técnicas de fritura profunda, conservación, y tips para su venta.
- ✓ Salsa de jalapeño especial para acompañarlas y saber cómo venderlas.
- ✓ Cocina con los polvos de sabores de la marca Sabritas más pedidas.

**¡Y llévate a casa lo que hagas!
No te vas arrepentir.
¡Inscríbete hoy!**

INVERSIÓN
\$1,390



CHAPATAS Y SÁNDWICHES PARA OFICINA

DOMINGO 3 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

EMPAREDADOS PARA GODÍNEZ: RICOS Y RENTABLES

En este gran curso aprenderás a elaborar deliciosos productos ideales para emprender desde cero:

- ✓ Sándwich campestre de milanesa especial de res, con queso Chihuahua fino.
- ✓ Chapata asturiana de selectas carnes frías y queso gouda.
- ✓ Bagettin de pollo crispy, con tocino crunchy & espinacas baby.
- ✓ Emparedado vegetariano con aderezo de pesto de albahaca.
- ✓ Aderezo de jocoque al limón ideal para potenciar el sabor.

Incluye complementos como papas rostizadas al romero como guarnición. Tips para negocio, y lo que necesitas para emprender.

¡Inscríbete. No lo piense más!



INVERSIÓN
\$1,350

HOTCAKE JAPONÉS + MALTEADA

MARTES 5 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

BRUNCH NIPÓN + MALTEADA GOURMET

Aprende a elaborar desde cero uno de los mejores desayunos al estilo japonés.

- ✓ Elaboración de masa batida con punto de nieve
- ✓ Malteada de licor de avellana
- ✓ El mejor "hotcake que tiembla, de lo más suave y esponjoso"
- ✓ Tips para negocio, principios de pastelería oriental.

Ven **cocina hotcakes japoneses** y conquista a tu familia con sabor esponjoso único.

Y llévatelo para que lo prueben.
¡No te lo puedes perder!

INVERSIÓN
\$1,390



CREPAS DULCES Y SALADAS

JUEVES 7 MAYO

10 A.M. A 3 P.M. | 5 P.M. A 9:30 P.M.

CREPAS ADICTIVAS Y SÚPER VENDIBLES

*Vamos a enseñarte a elaborar
la masa de la crepa desde cero.*

- ✓ Aprenderás a preparar masa suave y dominar el punto nappé.
- ✓ Usarás creperas eléctricas (puedes traer la tuya y recibir tips).
- ✓ Conocerás rellenos más populares.
- ✓ Descubre cómo vender en sus diferentes formas las crepas.
 - › Crepa de gansito Marinela.
 - › Crepa de Nutella con fresa y nuez
 - › Crepa de zarzamora con queso y malvaviscos
 - › Crepa hawaiana
 - › Carnes frías
 - › Poblana (crema de rajas tatemadas con elote)

Y llévatelo para compartir.
¡Apúrate que el cupo es limitado!

¡Inscríbete. No lo piense más!

INVERSIÓN
\$1,290



ESQUITES PARA NEGOCIO

SÁBADO 9 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

ESQUITES CALLEJEROS PREMIUM

Aprende con nosotros acerca del negocio y recetas de los esquites al estilo CDMX

Vamos a preparar desde cero:

- ✓ Esquites de tuétano
- ✓ Esquites de patitas y mollejas de pollo
- ✓ Esquites de camarón
- ✓ Tosti esquites con suadero
- ✓ Costillas de elote amarillo
- ✓ Salsa macha

Tips de venta, cómo costear y sobre todo **dónde comprar todo lo que necesitas** para iniciar este negocio.

¡Inscríbete. No lo piense más!



INVERSIÓN
\$1,290

CALDOS DE CANTINA

SÁBADO 9 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

CALDOS PARA REVIVIR O PARA VENDER

Aprenderás a elaborar desde cero los 5 mejores caldos ideales para negocio o después de una buena fiesta.

- ✓ Pancita de res estilo cdmx
- ✓ Caldo de gallina con garbanzos
- ✓ Caldo de camarón fresco y seco picosito
- ✓ Caldo tlalpeño
- ✓ Caldo de migas

Prepárate para una experiencia fuera de lo común donde **cocinar se vuelve fácil, divertido y hasta adictivo**

¿Se te antoja? ¡Aparta tu lugar!

INVERSIÓN
\$1,390



TACOS DE CABEZA + CONSOMÉ

DOMINGO 10 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

LA COMBINACIÓN MÁS DELICIOSA.

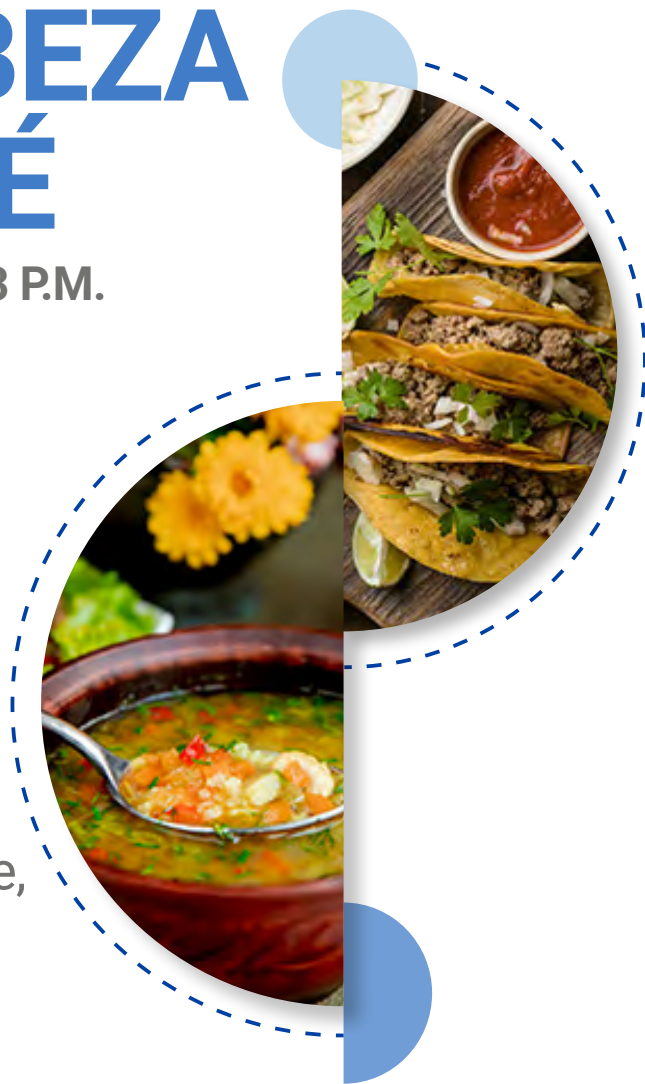
Aprenderás desde cero:

- ✓ A preparar la cabeza de res completa, con la técnica de vapor y preparación de tacos de cachete, ojo, labio, trompa.
- ✓ El correcto lavado de cabeza, despojo de piel y de lengua.
- ✓ La receta del rico consomé.
- ✓ Tacos de lengua.
- ✓ Deliciosas salsas picantes y adictivas para este negocio, así como sus complementos

Tips para negocio, impartidos por **nuestro chef especialista en cocina mexicana** con amplia experiencia en el negocio de la taquería. Y para disfrutarlos **haremos unas deliciosas tortillas a mano** en comal.

¡No te lo puedes perder!

INVERSIÓN
\$1,490



CHAROLA DE MERENGUES ESTILO CDMX

MARTES 12 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

MERENGUES CHILANGOS QUE SE VENDEN SOLOS

Aprende con nosotros a elaborar desde cero estos emblemáticos postres mexicanos para vender y generar dinero extra.

- ✓ Merengues horneados
- ✓ Merengues en vasos
- ✓ Gaznates con merengue
- ✓ Muéganos con miel
- ✓ Técnicas, tips de venta y de conservación

Cada participante se llevará **su propia canasta de merengues** para compartir con sus seres queridos.

¡Inscríbete hoy mismo!

INVERSIÓN
\$1,250



COCINA OAXAQUEÑA + TLAYUDAS

JUEVES 14 | 10 A.M. A 3 P.M.

SUMÉRGETE EN UNA
EXPERIENCIA LLENA
DE TRADICIÓN Y SABOR

*Acompáñanos a conocer
recetas oaxaqueñas donde
elaborarás:*

- ✓ Manchamanteles
- ✓ Caldo de piedra
- ✓ Tlayudas
- ✓ Pan de yema
- ✓ Chocolate caliente

Te daremos **tips y técnicas de restaurante por nuestro chef experto en cocina mexicana** para que puedas hacer negocio y generes dinero extra.

Y te llevas todo lo elaborado en clase. **¡Te aseguramos que no te vas arrepentir!**



INVERSIÓN
\$1,390

LECHÓN + PORK BELLY GRATINADO

SÁBADO 16 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

PURO CHICHARRÓN FINO: PURO PECADO

Elabora desde cero con nosotros este delicioso lechón crujiente en asador de barril.

- ✓ Lechón crujiente
- ✓ Pork belly a la pizza
- ✓ Vegetales a la parrilla con pesto
- ✓ Chiles toreados con cebolla
- ✓ Tostada de pork belly
- ✓ Guacamole picosito
- ✓ Salsa de cebolla morada con habanero

Técnicas para prender y usar el barril peruano guiadas por nuestros chef expertos en parrilla.

No te quedes fuera, aparta tu lugar hoy mismo

INVERSIÓN
\$1,490



TACOS CDMX + SALSAS

SÁBADO 16 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

TACOS CHILANGOS: NO ES DIETA, ES DESTINO

Aprende los secretos para cocinar deliciosos tacos al estilo de una taquería profesional.

- ✓ Tips para saborizar la carne y métodos de cocción para que te quede siempre suave.
- ✓ Elaboración de las principales salsas urbanas que potenciarán el sabor de tus tacos, una parte clave del negocio.
- ✓ Uso de choricera para preparar tacos de suadero, tripa, longaniza y campechanos.
- ✓ Elaboración de guarniciones deliciosas para tus tacos.

Tips para adquisición de materias primas, métodos de conservación, reducción de mermas, equipo y mobiliario ideal para este negocio.

Se hará una degustación en CNG y te llevarás unas buenas porciones **¡No te lo pierdas!**

INVERSIÓN
\$1,450



CHORIPANES QUESOSOS + CÓCTELES

DOMINGO 17 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

CHORI + QUESO + TRAGOS: ESTO SÍ JALA

*Disfruta y aprende a preparar
deliciosos choripanes.*

Elabora recetas como:

- ✓ Choripán de chorizo argentino con arrachera
- ✓ Choripán de chistorra
- ✓ Choripán de ribeye
- ✓ Cebolla caramelizada
- ✓ Chimichurri
- ✓ Salsa de cacahuete
- ✓ Mojito de hierbabuena con menta
- ✓ Piña colada

Sorprende a todos con sabores únicos y brindis inolvidables en tu negocio. **Asegura tu lugar ahora.**



INVERSIÓN
\$1,450

MALVAVISCOS FLORALES

MARTES 19 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

MALVAVISCOS FINOS PARA VENDER

*Acompáñanos en este curso
y elabora desde cero:*

- ✓ Malvaviscos con diferentes sabores, colores y figuras florales
- ✓ Técnicas de repostería
- ✓ Técnicas de conservación
- ✓ Tips de ventas
- ✓ Marcas de insumos ideales

Crea piezas dulces comestibles que enamoren a tus clientes y transformen tu emprendimiento con éxito.

Inicia tu proyecto de repostería creativa hoy mismo.

¡Reserva tu lugar hoy mismo!

INVERSIÓN
\$1,450



SMOOTHIES MALTEADAS Y FRAPPÉS

JUEVES 21 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

UN TRÍO PELIGROSO, VIRAL Y VENDIBLE

*Aprende a elaborar estas
deliciosas bebidas totalmente
de negocio:*

- ✓ Smoothie de mango cremoso
- ✓ Smoothie de frutos rojos
- ✓ Malteada de Ferrero y licor
de avellana
- ✓ Malteada de mazapán
- ✓ Malteada de Oreo
- ✓ Frappé de pica fresa
- ✓ Frappuccino

Hablaremos de rendimientos,
técnicas, métodos de
conservación, tips de venta.

¡Y llévate tus bebidas compartir!

¡Inscríbete. No lo piense más!

INVERSIÓN
\$1,390



EMBUTIDOS DE POLLO

SÁBADO 23 MAYO | 10 A.M. A 5 P.M.

EL MEJOR POLLO DISFRAZADO PARA NEGOCIO

*En este curso aprenderás
a elaborar:*

- ✓ Longaniza de pollo
- ✓ Salchicha de pollo
- ✓ Hamburguesa de pollo a la parmesana y albahaca
- ✓ Empanadas de pollo con queso manchego y jamón
- ✓ Nugget de pollo 100% natural
- ✓ Uso de condimentos, técnicas de conservación del producto, uso de conservadores
- ✓ Tips para negocio

Cada alumno se llevará lo que prepare a casa para compartir.

¡Inscríbete. No lo piense más!

INVERSIÓN
\$1,390



POLLO KFC 2

SÁBADO 23 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

POLLO MODO CRISPY PARA VENDER

Acompáñanos a realizar la segunda parte de este curso donde te enseñaremos paso a paso a elaborar:

- ✓ Piezas de pollo receta secreta estilo Kentucky, con técnicas de fritura profunda, uso de mezclas de especias, marinado de pollo y más...
- ✓ Palomitas de pollo
- ✓ Salsa bbq secreta
- ✓ Bísquet y mermelada casera de fresa
- ✓ Salsa de jalapeño

Recibirás **tips, secretos y recomendaciones prácticas para emprender**, además de todo lo que necesitas para lograrlo.

Y lo mejor: podrás llevarte a casa todo lo que prepares.

¡Te esperamos!

INVERSIÓN
\$1,490



PAPAS LOCAS EN CONO + DIPS

DOMINGO 24 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

NO SON SOLO PAPAS, ES UN COMBO VENDEDOR

Te mostraremos cómo hacer las papas más vendibles con variedades de rellenos.

- ✓ Papa crujiente y fritura correcta
- ✓ Suadero desde cero
- ✓ Palomitas de pollo
- ✓ Costillas de cerdo BBQ
- ✓ BBQ Jack Daniel's
- ✓ Guacamole
- ✓ Salsa mango habanero
- ✓ Aderezo bluecheese
- ✓ Salsa búfalo

En el curso profundizarás acerca del **negocio de papas más rentable y estarás guiado por expertos en negocios** que te darán tips en dónde y cuánto comprar y cómo costear.

Y los conos que hagas los llevas para compartir con quien quieras.



INVERSIÓN
\$1,490

SALSAS TAQUERAS PARA NEGOCIO

MARTES 26 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

SALSAS QUE “AMARRAN” CLIENTES

Aprende a preparar salsas ideales para cualquier platillo y conviértelas en una oportunidad para emprender y generar ingresos.

- ✓ Salsa macha de chile de árbol, con cacahuete, ajonjolí & chapulines
- ✓ Salsa mestiza de molcajete, con chile habanero y un toque de cerveza
- ✓ Salsa chile de árbol
- ✓ Salsa taquera de chile morita & guajillo, con un toque de mayonesa
- ✓ Salsa de habanero

Aprende a envasar, conservar, etiquetar y distribuir tus salsas.

Cada participante se llevará a casa sus 5 frascos de salsas, más una degustación en el colegio.

INVERSIÓN
\$1,290



TARTAS PREMIUM

JUEVES 28 MAYO
10 A.M. A 3 P.M | 5 P.M. A 9:30 P.M

TARTAS CON TEXTURA PERFECTA Y DE VENTA SEGURA

Acompáñanos a elaborar desde cero la masa sucré más deliciosa para tartas y aprende:

- ✓ Técnicas como el punto de arena, amasado
- ✓ Rellenos salsa de chocolate blanco con blue berry
- ✓ Relleno crema pastelera sabor naranja
- ✓ Merengue suizo
- ✓ Manejo de cremas batidas
- ✓ Técnicas de horneado y abrillantado
- ✓ Métodos de conservación del producto, y tips para que no se rompan con rellenos líquidos.

¡Te aseguramos que te va a encantar! Y llévatelas a casa para compartir!

INVERSIÓN
\$1,490



BAGUETTES Y PANINIS PARA NEGOCIO

SÁBADO 30 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

UN ANTOJO GOURMET QUE SE VENDE SOLO

Elabora con nosotros:

- ✓ Baguette de pollo a las finas hierbas estilo italiano
- ✓ Pepito de fajitas de arrachera y queso gouda con guacamole
- ✓ Baguette de carnes frías con aderezo de chipotle
- ✓ Panini de pollo extra crují con pesto de albahaca
- ✓ Panini de jamón de pavo con manzana y aderezo de miel picante
- ✓ Papa a la francesa crujiente con sal de mantequilla

Durante el curso te enseñaremos tips de negocio, técnicas culinarias, técnicas de conservación.

Y vete a casa con tus creaciones para compartir.

INVERSIÓN
\$1,390



ELABORACIÓN DE CECINA + LONGANIZA

SÁBADO 30 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

UN DUETO CARNICERO IRRESISTIBLE

Crearemos desde cero:

- ✓ Tablajeado de la carne de res para la cecina
- ✓ Técnica de salazón
- ✓ Barnizado de manteca
- ✓ Longaniza de Morelos con toque de cacahuete
- ✓ Uso de conservadores
- ✓ Técnica de embutido
- ✓ Salsa molcajeteadada para degustar
- ✓ Receta de la casa.

Todo estará guiado por nuestros chefs expertos en la materia que te dará tips para venta y de negocio.

Y lo que prepares te lo llevas a casa.

INVERSIÓN
\$1,490



TACOS DE CORTES A LA PARRILLA

DOMINGO 31 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

¿AMAS LA PARRILLA?
ENTONCES NO DEJES
PASAR ESTE CURSO

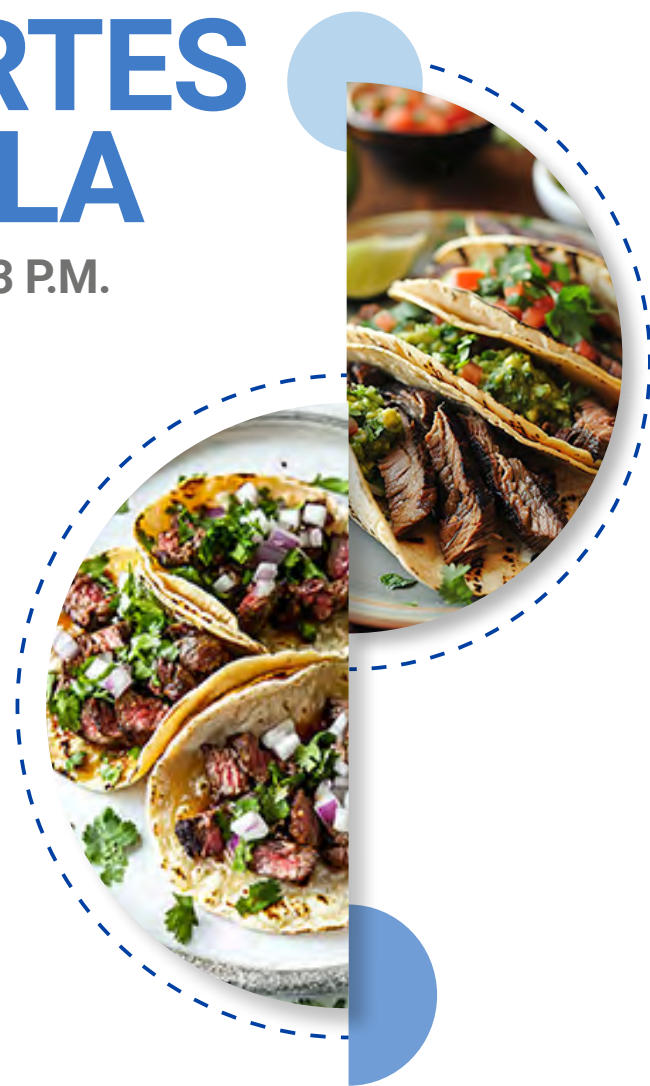
Te enseñaremos el secreto del negocio de tacos de corte a la parrilla.

Elaboraremos tacos de:

- ✓ Picaña con chimichurri
- ✓ Arrachera de cerdo con cebolla caramelizada
- ✓ Aguja nortea con chiles toreados
- ✓ Ribeye con salsa de piña y habanero
- ✓ Frijoles puercos
- ✓ Salsa tatemada
- ✓ Salsa verde cruda para taquería

Te brindaremos todos los **tips del negocio y técnicas de restaurante**. Y, por supuesto, te llevas lo que prepares.

¡Inscríbete. No lo piense más!



INVERSIÓN
\$1,490

BURRITOS DE MEDIO METRO + SALSAS

DOMINGO 31 MAYO | 10 A.M. A 3 P.M.

BURRITOS GIGANTES + SALSAS BRAVAS EN MODO NEGOCIO

Elaboraremos los burritos más pedidos de la CDMX y Monterrey y sus rellenos:

- ✓ Puntas de arrachera con guacamole taquero
- ✓ Suprema de pechuga de pollo con chicharrón de queso
- ✓ Salchicha y chistorra a la mexicana
- ✓ Cebollas caramelizadas
- ✓ Guacamole picosito
- ✓ Salsa de árbol y ceniza de tortilla

Durante el curso te enseñaremos técnicas, tips para negocio y materias primas. Cada alumno se llevará su burrito de medio metro

¿Te lo vas a perder?

INVERSIÓN
\$1,390





DIPLOMADOS

UNA VENTAJA DE NUESTROS DIPLOMADOS
ES QUE, AL SER CÍCLICOS, PUEDES INSCRIBIRTE
EN CUALQUIER MOMENTO.



DIPLOMADOS

UNA VENTAJA DE NUESTROS DIPLOMADOS
ES QUE, AL SER CÍCLICOS, PUEDES INSCRIBIRTE
EN CUALQUIER MOMENTO.



DIPLOMADO PESCADOS MARISCOS

¡SUMÉRGETE EN EL DELICIOSO MUNDO DE LOS SABORES DEL MAR!

Aprenderás a preparar **una gran variedad de platillos**, desde clásicos como la mojarra frita y el ceviche, hasta recetas sofisticadas como el salmón a la florentina.

Además, incluimos una **visita a La Nueva Viga** para enseñarte los mejores trucos de compra.

INICIA:

29 abril 2026 / Miércoles 10:00 - 15:00 hrs.

TRAER:

2 Trapos
Pluma y libreta
Recipientes

INCLUYE:

10 sesiones
Equipo de cocina
Todos los insumos

¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!

INVERSIÓN

Costo \$15,900

Promoción \$14,790

Primer pago \$4,990

2do y 3er pago \$4,900 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular



CLASE 1 29 ABRIL 1ER PAGO

LO MÁS VENDIDO EN UNA MARISQUERÍA

- › Empanadas de camarón y pulpo estilo La Nueva Viga
- › Pescadito sierra fritos, sencillos y en tacos
- › Pescadillas fritas con salsa marisquera de habanero
- › Acompañante: michelada con clamato al estilo ojo rojo

CLASE 2 6 MAYO

LO QUE NO PUEDE FALTAR EN TU MARISQUERÍA

- › Mojarras fritas al mojo de ajo
- › Filete de pescado al ajillo
- › Filete de pescado empapelado
- › Arroz con almejas y mejillones

CLASE 3 13 MAYO

LO MÁS FRESCO DE UNA MARISQUERÍA

- › Ceviche de pescado blanco al estilo peruano
- › Agua chile verde de camarón, estilo Mazatlán
- › Copa de cóctel de camarón, ostión y calamar
- › Mojitos ideales para aumentar las ventas de una marisquería

CLASE 4 20 MAYO 2DO PAGO

TOSTADAS DEL MAR

- › Tostada de mariscos (especial)
- › Tostada de camarones
- › Tostada de tártara de atún aleta amarilla
- › Balazo (bebida restauradora)

CLASE 5 27 MAYO

LOS ESPECIALES DEL MAR

- › Ostiones a la Rockefeller gratinados al horno
- › Filete de salmón a la florentina con espinacas a la crema y mantequilla
- › Crema de almejas clam chowder, servida en su pan campesino

CLASE 6 3 JUNIO

IMPERDIBLE PARA EL FIN DE SEMANA

- › Paella de mariscos, carnes, embutidos y camarones estilo Valencia
- › Paella negra de mariscos, moluscos, crustáceos y sepia
- › Clericot de vino tinto como acompañante ideal

CLASE 7 10 JUNIO 3ER PAGO

PA' CRUDEAR EN LA MARISQUERÍA

- › Torre de mariscos con salsas negras, marisqueras estilo Sinaloa
- › Molcajete de mariscos con un toque de chiltepín, estilo levanta muertos
- › Coco loco con mariscos, salsas del mar y lata de cerveza escarchada al estilo CNG

CLASE 8 17 JUNIO

LOS IMPERDIBLE DEL MAR

- › Cazuela colección de mariscos gratinada, servida hirviendo
- › Consomé de camarón fresco y seco, picosito para revivir
- › Crema de langosta y camarón, ideal para sorprender paladares

CLASE 9 24 JUNIO

TOP CUATRO MEJORES CAMARONES PARA TU MENÚ

- › Camarones gigantes de relleno de queso en dip especial para mariscos, envueltos en tocino al horno
- › Camarones empanizados estilo Crispy con aderezo de jocoque al limón
- › Camarones al coco, acompañados de aderezo cremoso de mango - habanero
- › Camarones gabardina fritos con su aderezo dulce picante de tamarindo

CLASE 10 1 JULIO

TOUR DE REGALO ESPECIAL PARA CIERRE DE CURSO

- › Nos vamos a un recorrido guiado al mercado de pescados y mariscos más grande de América Latina, "La Nueva Viga", en donde aprenderás a comprar, descubrirás nuevos productos y realizaremos la entrega de diplomas de tu curso CNG.

DIPLOMADO MAESTRO DEL ASADO

¿QUIERES DOMINAR EL ARTE DEL ASADO?

Aprenderás todos los **tips para un asado perfecto**, incluyendo la identificación y preparación de diferentes tipos de carne.

Nuestro objetivo es **compartir nuestra pasión por la parrilla** para que juntos, alrededor del fuego, mejores tus habilidades y te conviertas en el anfitrión perfecto.

INICIA:

Domingo 26 de abril 2026 / 10:00 - 15:00 hrs.

TRAER:

2 Trapos / Pluma y libreta / Recipientes

INCLUYE:

9 sesiones
Kit parrillero
Mandil parrillero
Insumos

Diploma avalado por
la Federación Mexicana
de Parrilleros



¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!

INVERSIÓN

Costo \$15,900

Promoción \$14,790

1er pago \$4,990

2do y 3er pago \$4,900

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular



CLASE 1**NEW YORK**
26 ABRIL

PRIMER PAGO

- › New York al grill con barniz de mantequilla al limón
- › Colección de vegetales al pesto, a la parrilla
- › Jalapeños poppers rellenos de queso Philadelphia y tocino
- › Cerveza con clamato al estilo rojo

CLASE 2**POLLO SENTADO A LA CERVEZA**
3 MAYO

- › Pollos sentados en bote de cerveza con rub de hierbas finas y demo de pollo ranchero abierto
- › Ensalada fresca estilo día de campo
- › Pan focaccia negra de romero y ajo al horno
- › Cantaritos

CLASE 3**COSTILLAS DE CERDO**
10 MAYO

- › Costillas de cerdo, ahumadas con rub parrillero CNG
- › Salsa BBQ ahumada
- › Elotes a la mantequilla
- › Papas rellenas gratinadas
- › Degustación de margaritas de mango y hierbabuena

CLASE 4**ESPADAS BRASILEÑAS**
17 MAYO

SEGUNDO PAGO

- › Armado de espadas brasileñas con: arrachera, picaña, chistorra, pollo y tocino
- › Piña a la parrilla con rub dulce
- › Vegetales ahumados al carbón con mostaza y romero
- › Pan con alioli
- › Mojito de hierbabuena

CLASE 5**BURGERS PARRILLERAS**
24 MAYO

- › Carne molida premium (res y cerdo)
- › Cheese Bacon Burger
- › Bollos artesanales y aderezo americano
- › Aros de cebolla
- › Piñas coladas

**CLASE 6****DISCADA NORTEÑA**
31 MAYO

- › Discada norteña en disco de arado
- › Salsa brava al carbón, estilo Monterrey
- › Tortillas de harina desde cero
- › Degustación de mezcal con naranja y sal de gusano

CLASE 7**RIB EYE**
7 JUNIO

TERCER PAGO

- › Rib eye americano con rub de especias
- › Aligot de papa y queso con cebollín fresco
- › Salsa de aguacate
- › Clericot de vino

CLASE 8**EMBUTIDOS PARRILLEROS**
14 JUNIO

- › Chorizo argentino artesanal
- › Chistorra artesanal
- › Chorizo Cantimpalos
- › Salsa de ceniza de habanero
- › Clamato preparado (Bloody Mary)

CLASE 9**ASADO EN BARRIL**
21 JUNIO

- › Preparación de Chicharrón de Pork Belly, pizza al barril, corazones de pollo y chorizos curados
- › Salsa negra como acompañamiento
- › Degustación de cerveza

ENTREGA DE DIPLOMAS

DIPLOMADO COCTELERÍA Y SNACKS PARA VENDER

¡DESPIERTA AL MIXÓLOGO QUE LLEVAS DENTRO!

Aprenderás a **usar herramientas esenciales**, identificar ingredientes clave y dominar técnicas de preparación.

Prepara cocteles clásicos, perfecciona su presentación y **explora la creación de sabores con consejos profesionales** para tu barra en casa o negocio.

¡Inscríbete hoy y comienza tu aventura mixológica!

INICIA:

Martes 28 de abril 2026 / 17:00 - 21:00 hrs.

TRAER:

2 Trapos
Pluma y libreta

INCLUYE:

6 sesiones
Equipo de cocina
Todos los insumos

¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!

INVERSIÓN

Costo \$9,900

Promoción \$8,490

Dos pagos de \$4,245 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit de coctelería
Recetario digital
Diploma



PRIMER PAGO

CLASE 1

TEQUILA
28 ABRIL

- › Historia y origen
- › Denominación de origen
- › Coctelería clásica y moderna
- › Equipo básico de coctelería
- › Alitas botaneras crujientes
- › Aderezo blue cheese

CLASE 2

RON
5 MAYO

- › Historia y origen
- › Técnicas de ahumado
- › Cócteles clásicos
- › Normas de higiene y manipulación de alimentos
- › Hamburguesa al carbón al estilo carajillo

CLASE 3

WHISKY Y WHISKEY
12 MAYO

SEGUNDO PAGO

- › Diferencias, historia y origen
- › Elaboración de garnituras
- › Técnicas de ahumado
- › Uso de crema y licor
- › Costillas BBQ Jack Daniel's



CLASE 4

VODKA
19 MAYO

- › Historia y origen
- › Coctelería para eventos y shows
- › Manejo de diamantinas comestibles y hielo seco
- › Crepas flameadas en licor con frutos rojos

CLASE 5

MEZCAL
26 MAYO

- › Historia y origen
- › Tipos de agave y mezcal
- › Coctelería moderna
- › Chicharrón norteño
- › Guacamole

CLASE 6

COCTELERÍA TEMÁTICA
2 JUNIO

- › Coctelería para eventos de despedida de solteros
- › Coctelería para eventos de despedida de solteras
- › Coctelería de autor
- › Costeo de bebidas y eventos

ENTREGA DE DIPLOMAS



DIPLOMADO PASTELERÍA FINA

EL ARTE DE LA PASTELERÍA ELEGANTE: RECETAS RENTABLES Y SORPRENDENTES.

Conviértete en un maestro de la Pastelería Fina.

Domina el glamour de los macarrones, la sofisticación del pastel Ópera, tartas elegantes y el cremoso New York Cheesecake.

¡Eleva tu arte e insíbete hoy mismo!

INICIA:

7 de mayo 2026 / Jueves 10:00 - 15.00 hrs.

TRAER:

2 Trapos
Pluma y libreta
Recipientes

INCLUYE:

9 sesiones
Equipo de cocina
Todos los insumos

¡Todo lo que preparas te lo llevas a casa!

INVERSIÓN

Costo \$17,900

Promoción \$15,897

3 Pagos de \$5,299

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular



**CLASE 1** 7 MAYO

PRIMER PAGO

PASTEL 3 LECHE

- › Preparación del bizcocho de vainilla desde cero
- › Elaboración de mezcla de 3 leches
- › Técnica de duyado y relleno con fruta y mermelada
- › Aplicación y manejo de colorantes liposolubles

CLASE 2 14 MAYO**GALLETERÍA**

- › Elaboración de polvorones de naranja y cardamomo
- › Preparación de galleta estilo New York
- › Elaboración de pastisetas de mantequilla
- › Preparación de pasta seca y sus variantes

CLASE 3 21 MAYO**PASTEL ÓPERA**

- › Elaboración de bizcocho de almendra
- › Preparación de almíbar de café
- › Elaboración de crema de mantequilla
- › Preparación de ganache y glaseado de chocolate semi amargo

CLASE 4 28 MAYO

SEGUNDO PAGO

PASTEL IMPOSIBLE Y NEW YORK CHEESECAKE

- › Elaboración de Cheesecake New York
- › Preparación del pastel imposible
- › Técnica de horneado
- › Elaboración de caramelo rubio

CLASE 5 4 JUNIO**MACARRONES FRANCESES**

- › Preparación de macarrones con polvo de almendra
- › Elaboración de ganache semi amargo con licor de café
- › Preparación de ganache blanca con frutos rojos
- › Aplicación y uso de matizadores

CLASE 6 11 JUNIO**PANQUÉS PREMIUM**

- › Elaboración de masas batidas y técnicas de horneado
- › Preparación de panqué marmoleado y panqué cítricos
- › Elaboración de mostachón
- › Preparación de glaseado real de limón

CLASE 7 18 JUNIO**TARTAS ELEGANTES**

- › Elaboración de masa sucré desde cero
- › Preparación de tarta de frutas con crema muselina
- › Elaboración de tarta de limón (lemon curd)
- › Tarta de chocolate blanco con blueberry
- › Merengue suizo flameado y técnicas de acabado

TERCER PAGO

CLASE 8 25 JUNIO**DECORACIÓN DE CUPCAKES**

- › Preparación de buttercream desde cero
- › Decoración temática de Navidad y San Valentín
- › Técnica de duyado y aplicación de colorantes en gel

CLASE 9 2 JULIO**PASTEL DE FONDANT CARTOON CAKE**

- › Manejo y preparación básica de fondant
- › Uso de herramientas especializadas para fondant
- › Técnica de alisado y aplicación de matizadores y colorantes



NUESTROS

CURSOS INCLUYEN:

- ✓ Todas las materias primas de alta calidad
- ✓ Equipamiento de cocina.
- ✓ Recetas 100% probadas.
- ✓ Café de bienvenida, snack y agua embotellada.
- ✓ Soporte culinario por WhatsApp después del curso
- ✓ Consejos comerciales, tips y más para hacer crecer un negocio.

¿Listo para comenzar a cocinar y aprender con nosotros?

Y lo mejor... En **CNG** te llevas a casa lo que preparas para compartir con tu familia



HORARIO DE ATENCIÓN DE MARTES A DOMINGO 9:00 A 17:00 HRS.



Da clic en el ícono para ver la ubicación

Clic para comprar



ASESORÍAS & EVENTOS

En **CNG** te ofrecemos asesorías personalizadas. Queremos que tu proyecto despegue con fuerza o que tu negocio ya establecido alcance su máximo potencial.



Si ya **TIENES UN NEGOCIO**, analizamos tu operación actual para identificar áreas de oportunidad, optimizar procesos, refinar tu oferta y aplicar técnicas que te permitirán atraer más clientes y aumentar tus ingresos.



SI ERES EMPRENDEDOR

y sueñas con un negocio gastronómico, nuestras asesorías te ayudarán desde la creación de un menú exitoso y la optimización de costos para tu rentabilidad, hasta tips de finanzas para un crecimiento sostenible desde el inicio.



Te ofrecemos
**CATERING PARA
EVENTOS CORPORATIVOS,**
con una gran variedad
de opciones para que tu
equipo de trabajo viva
una experiencia de integración
y convivencia inolvidable.

EN CNG, TU ÉXITO ES NUESTRA PRIORIDAD.

Síguenos en nuestras redes sociales.