



JULIO



**Da clic en los textos
para ir al temario.**



JULIO



**Da clic en los textos
para ir al temario.**



COCINA TEX MEX

MIÉRCOLES 1 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

MÁS QUESO, POR FAVOR

Aprende acerca de los platillos más deliciosos al más puro estilo Tex Mex.

Elabora platillos como:

- ✓ Chili con carne
- ✓ Hamburguesa Tex mex
- ✓ Bollo de hamburguesa
- ✓ Nachos con carne estilo chili
- ✓ Crispy tacos de asada

Durante el curso aprenderás el negocio de esta famosa cocina fusión.

Estarás de la mano con el **chef experto en cocina internacional** para que te enseñe técnicas, tips de conservación, preparación y de venta.

¡Inscríbete! Te aseguramos que no te vas arrepentir.

INVERSIÓN
\$1,640



EMPANADAS ARGENTINAS + CHIMICHURRI

SÁBADO 4 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

SENCILLAS PERO DELICIOSAS

Aprende a elaborar la masa maestra para hornear o freír y métodos de conservación para tener siempre empanadas.

Cocinarás los 4 rellenos más vendidos:

- ✓ Espinacas con queso
- ✓ Chistorra a los 3 quesos
- ✓ "Criolla" tradicional de carne con huevo y pimientos
- ✓ Chorizo argentino
- ✓ Auténtico chimichurri reposado para acompañar tus ricas empanadas

Todo acompañado de una copa de vino. **Te llevas una caja con 10 empanadas** y te daremos tips para emprender tu negocio y más.

¡No te quedes afuera! **¡Domina el arte de las empanadas!**

INVERSIÓN
\$1,590



SUBWAY PIZZA

SÁBADO 4 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

AMASA, ARMA Y VENDE

Aprende a elaborar esta famosa comida rápida o para delivery y crea estos panecillos hechos con nuestra famosa masa madre.

Elaborarás subway pizza como:

- ✓ Subway pan de frutos secos con jamón serrano, miel y queso de cabra con arándano
- ✓ Subway pan de ajo con ribe eye y cebolla morada encurtida con un toque de chiltepín
- ✓ Pan de arándano con fajitas de pollo crispy, queso manchego y arúgula

Durante el curso **degusta una copa de clericot mientras te diremos los tips**, marcas, y todo lo que necesitas para emprender este negocio.

¡No te lo pierdas!

INVERSIÓN
\$1,640



CHICHARRÓN REGIO VS COLOMBIANO

DOMINGO 5 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

DE MONTERREY A MEDELLÍN

Elabora desde cero:

- ✓ Los originales chicharrones norteños de Monterrey carnosos y crujientes
- ✓ Los chicharrones estilo Colombia
- ✓ Delicioso guacamole
- ✓ Salsa picante de molcajete

Tú decidirás cuál sabe más rico y las probaremos en tostada y en tacos.

Mientras se hacen, degustaremos unas deliciosas micheladas al más puro estilo CDMX.

Te aseguramos que te va a encantar.



INVERSIÓN
\$1,640

RAMEN MASTERCLASS

MIÉRCOLES 8 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

ARTE Y MAGIA EN UN BOWL

Aprende acerca de estas recetas japonesas más vendidas.

Durante el curso elaboraremos:

- ✓ Ramen Shoyu
- ✓ Ramen Shio
- ✓ Ramen Miso
- ✓ Ramen Tonkotsu
- ✓ Elaboración de Yakult (calpis)

Guiado por nuestros chefs expertos en la materia, te daremos: tips de negocios, técnicas de cocina y te diremos en dónde comprar insumos.

¡No pierdas tu lugar. Los cupos son limitados!

INVERSIÓN
\$1,540



CHEESECAKE JAPONÉS

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

SUAVE COMO UNA NUBE

Elabora desde cero uno de los mejores postres japoneses.

Aprenderás:

- ✓ Elaboración de punto de nieve o punto de turrón
- ✓ Horneado a baño maría
- ✓ Realiza el mejor “pastel que tiembla”, de lo más suave y esponjoso que es
- ✓ Muchos tips para negocio
- ✓ Principios de pastelería oriental

Te damos tips de lo que necesitas para emprender.

¡Convierte tu talento en dulces ganancias!

INVERSIÓN
\$1,640



QUESOMANIA

SÁBADO 11 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

LOCOS POR EL QUESO

Aprende a elaborar deliciosas variedades como:

- ✓ Esferas de queso empanizadas con panko
- ✓ Dedos de queso mozzarella con aderezo ranch
- ✓ Mac and cheese
- ✓ Taco de chicharrón de queso
- ✓ Aligot (puré de papa extra queso)
- ✓ Hamburguesa rellena de queso manchego

Nuestro **chef experto te enseñará sus técnicas, tipos, calidades,** tips de negocios y métodos de conservación.

¡Emprende hoy y vive de tu pasión!

INVERSIÓN
\$1,640



PALETAS DE CHEESECAKE

SÁBADO 11 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

ALTA RESPOSTERÍA EN PALETA

Aprende paso a paso a elaborar:

- ✓ Cheesecake mango
- ✓ Cheesecake frutos rojos
- ✓ Cheesecake de durazno
- ✓ Coberturas de chocolate
- ✓ Cobertura esponjosa sabor vainilla
- ✓ Decoraciones con grajeas finas, fruta, chocolate
- ✓ Cocción, congelación y decoración

Te enseñaremos marcas, lugares dónde comprar, **tips para venta y eventos especiales.**

Te aseguramos que no te vas arrepentir.

¡Haz dinero creando los postres perfectos!



INVERSIÓN
\$1,540

HUARACHES + SALSAS PICOSAS

DOMINGO 12 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

DEL COMAL A LA GLORIA

Ven con nosotros a aprender cómo hacer esta deliciosa masa ideal para huaraches al estilo mercado de Jamaica.

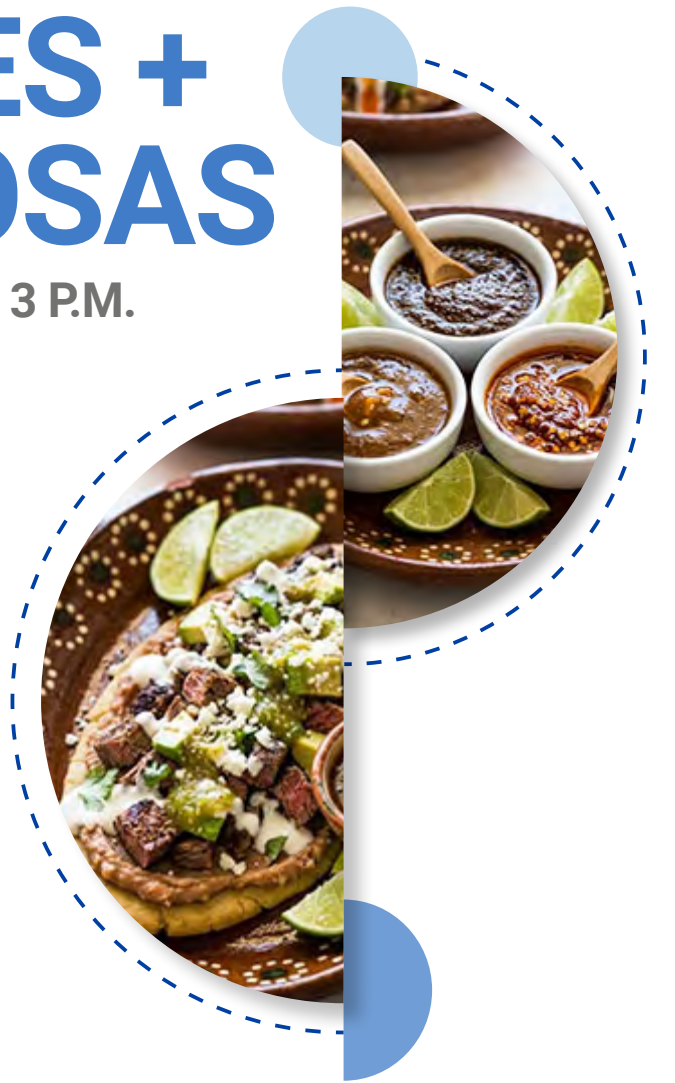
Elaborarás:

- ✓ Huarache de frijol con aguja norteña
- ✓ Huarache de requesón con longaniza
- ✓ Huarache de chicharrón con ensalada de nopales a la mexicana
- ✓ Salsa chile de árbol
- ✓ Salsa negra
- ✓ Salsa de tamarindo con habanero
- ✓ Salsas ideales para tus huaraches

Y recibe los mejores tips para que puedas iniciar este gran negocio.

Domina recetas tradicionales y alcanza el éxito.

INVERSIÓN
\$1,590



ALITAS AL CARBÓN + TRAGOS DE LITRO

DOMINGO 12 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

SABOR AHUMADO A LAS BRASAS

Aprende y elabora:

- ✓ Encendido correcto del carbón
- ✓ Técnica de ahumado
- ✓ Marinación para suavizar pollo
- ✓ Alitas marinadas estilo CNG
- ✓ Alitas adobadas
- ✓ Alitas en BBQ
- ✓ Margarita de Jamaica
- ✓ Ensalada griega
- ✓ Aderezo mango habanero
- ✓ Aderezo Ranch ahumado
- ✓ Michelada al estilo CDMX para acompañar el curso

Te daremos **tips de negocios**, **lugares donde puedes comprar insumos** y todo lo que necesitas para emprender tu negocio.

¡Ven a dominar el pollo asado!

INVERSIÓN
\$1,590



ADEREZOS, DIPS Y SALSAS

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

EL SECRETO ESTÁ... EN LA SALSA

En este curso aprenderás a crear los acompañamientos perfectos para todo tipo de comida.

- ✓ Pesto de café y un toque de cardamomo
- ✓ Aderezo de cilantro con corazón de alcachofa
- ✓ Mermelada de cebolla, tocino y toque de maple
- ✓ Aderezo imperial de cítricos
- ✓ Aderezo Tzatziki de yogurt griego y hierbabuena
- ✓ Dip Hummus de betabel
- ✓ Salsa macha con arándanos
- ✓ Jamaica enchilada
- ✓ Tips de conservación y venta

Te daremos **tips de negocios**, y todo lo que necesitas para emprender tu negocio.

¡Inscríbete y dale más sabor a tu vida!

INVERSIÓN
\$1,640



PASTEL FERRERO

JUEVES 16 JULIO
10 A.M. A 3 P.M. | 5 P.M. A 9:30 P.M.

CREA EL POSTRE MÁS IRRESISTIBLE

*Aprende a crear desde cero
tu propio pastel que incluye:*

- ✓ Elaboración de bizcocho de chocolate
- ✓ Técnicas de leudado, horneado, desmoldado
- ✓ Decoración con cobertura de ganache de chocolate
- ✓ Técnica de duyado, emparejado y estilismo en pasteles

Te damos tips para conservación del producto y variantes de pasteles.

Además de **consejos para iniciar tu negocio, organizar eventos** y mucho más...

¡No te lo pierdas! ¡Inscríbete hoy!

INVERSIÓN
\$1,640



EMPANADAS DE CAMARÓN Y PULPO + PESCADITOS

SÁBADO 18 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

FRITAS, CRUJIENTES Y DELICIOSAS

Elabora paso a paso las ricas empanadas de las marisquerías más populares de México, ideales para negocio.

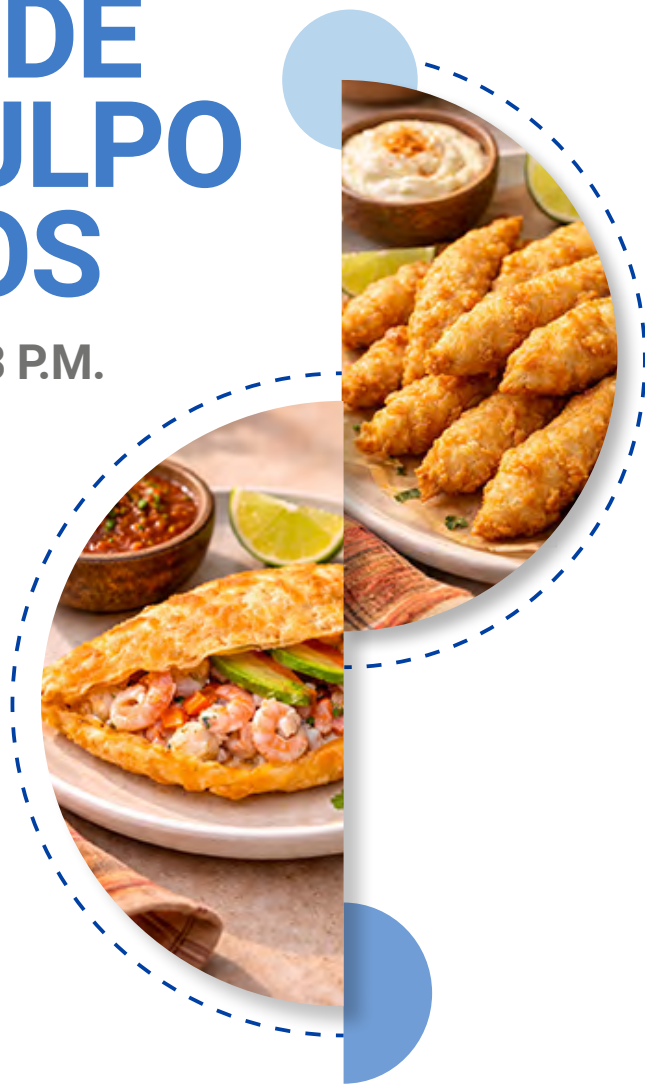
El curso incluye:

- ✓ Elaboración desde cero de masa artesanal para empanadas
- ✓ Preparación de rellenos de calamar - pulpo y camarón al estilo la nueva viga
- ✓ Elaboración de empanadas fritas y salsa de molcajete para acompañarlas
- ✓ Los originales pescaditos fritos de la CDMX

Te compartimos **secretos para emprender y técnicas** de una marisquería profesional

¡Reserva tu lugar ahora!

INVERSIÓN
\$1,640



ESPADAS BRASILEÑAS

SÁBADO 18 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

TU MAESTRÍA COMO ASADOR EMPIEZA AHORA

*Conoce todos los secretos
del asado de los restaurantes
brasileños.*

Aprenderás a preparar:

- ✓ Espada de picanha de res
- ✓ Espada de arrachera con
marinación de la carne desde cero
- ✓ Espada de chistorra
- ✓ Espada de pollo envuelto en tocino
- ✓ Espada de vegetales con aderezo
de mostaza y finas hierbas
- ✓ Especial de piña asada con
canela
- ✓ Delicioso pan con mantequilla
de ajo rostizado

Aprenderás **técnicas de encendido
de carbón y el método de asado
indirecto**, además el uso de las
espadas y mucho más...

¡No te lo puedas perder!

INVERSIÓN
\$1,590



PICAÑA PRIME

DOMINGO 19 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

SÓLO PARA AMANTES DEL ASADO

*Cocina y transforma este
jugoso corte en:*

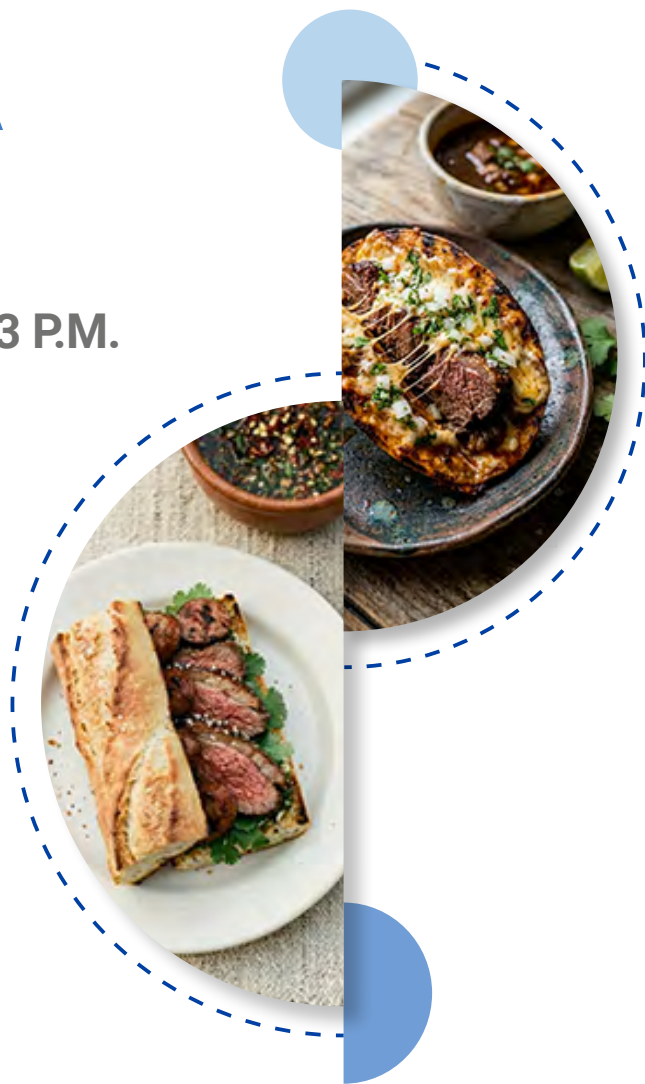
- ✓ Aguachile de picaña
- ✓ Taco de picaña con cebolla
caramelizada y ahumada
- ✓ Quesabirria de picaña
- ✓ Choripán de picaña
- ✓ Chimichurri ahumado
- ✓ Salsa negra con habanero

Te enseñaremos **recetas, tips
y técnicas de conservación.**

Todo esto acompañado con unas
ricas micheladas al más puro estilo
CDMX.

¡Vuélvete un maestro del asador!
¡Inscríbete hoy!

INVERSIÓN
\$1,640



CARNITAS + CHAMORROS + QUESADILLAS

DOMINGO 19 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

DE LA MANTECA AL COMAL

En este curso aprenderás a elaborar las mejores carnitas estilo Michoacán, ideales para negocio.

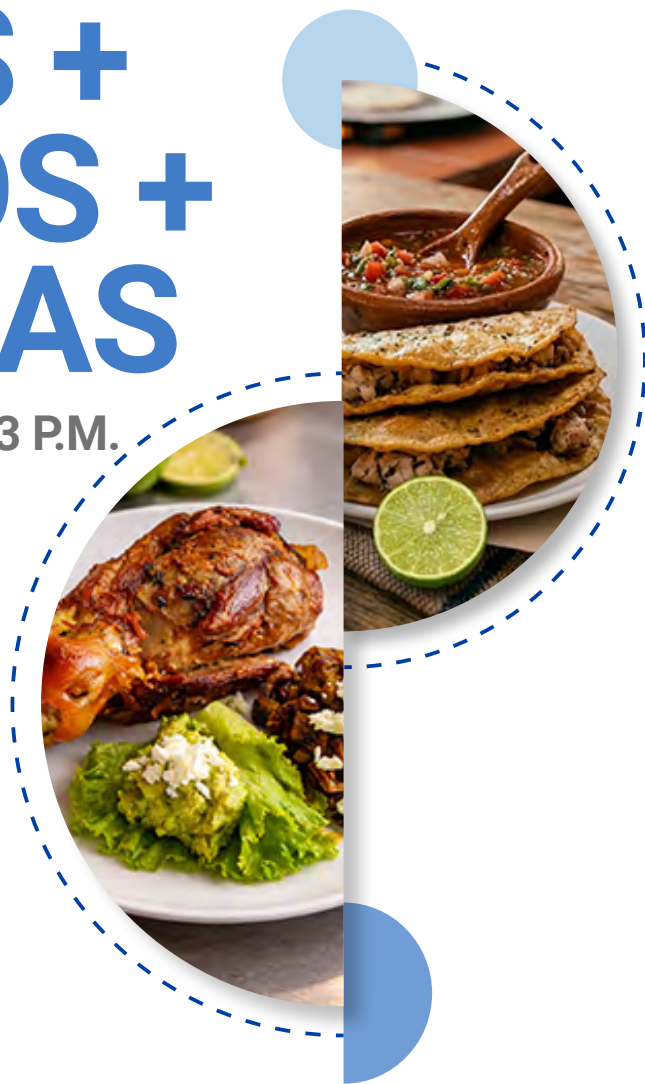
Preparación desde cero:

- ✓ Manteca madre para que tus carnitas tengan un sabor excepcional
- ✓ Maciza
- ✓ Chamorros
- ✓ Cueros, nana y tripa
- ✓ Quesadillas de sesos fritos
- ✓ Las salsas taqueras más adictivas y sus complementos tradicionales

Domina técnicas de cocción, recibe los mejores consejos y **arranca hoy tu negocio de carnitas exitoso.**

¡No te quedes afuera!

INVERSIÓN
\$1,590



COCINA CON FLORES

MARTES 21 JULIO
10 A.M. A 3 P.M. | 5 P.M. A 9:30 P.M.

REGRESA EL CURSO MÁS ESPERADO DEL AÑO

Cocina con flores comestibles para decorar y mejorar tus platillos gastronómicos.

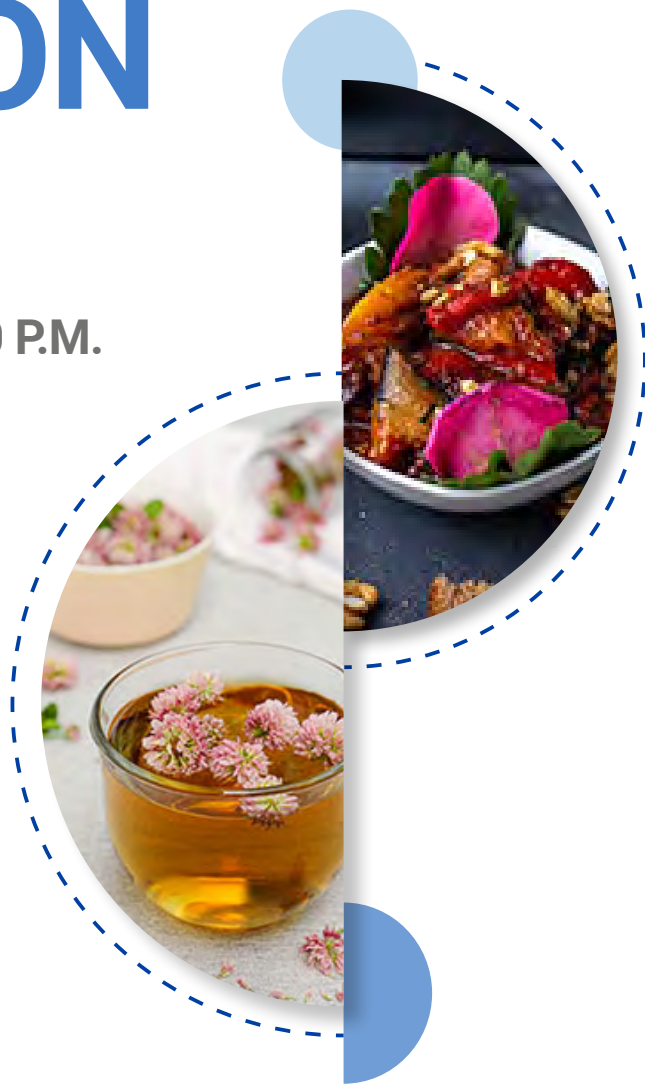
Aprende con nosotros a cocinar:

- ✓ Ensalada multifloral con aderezo de Jamaica y brotes
- ✓ Pechuga Cordon Blue y salsa de bugambilia
- ✓ Flor de calabaza rellena con queso mascarpone y salsa de rosas
- ✓ Flor de manzana hojaldrada con polvo de bugambilia
- ✓ Té de flores
- ✓ Hielos florales

Un curso **guiado por nuestro chef experto en cocina internacional**, quien te enseñará tips de cocina, conservación y, sobre todo, tips de venta.

¡Hay pocos lugares! ¡Reserva el tuyo!

INVERSIÓN
\$1,590



POLLO ESTILO CRUJI KFC

JUEVES 23 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M. Y 5 P.M. A 9:30 P.M.

DOMINGO 26 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

UNA RECETA PARA CHUPARSE LOS DEDOS

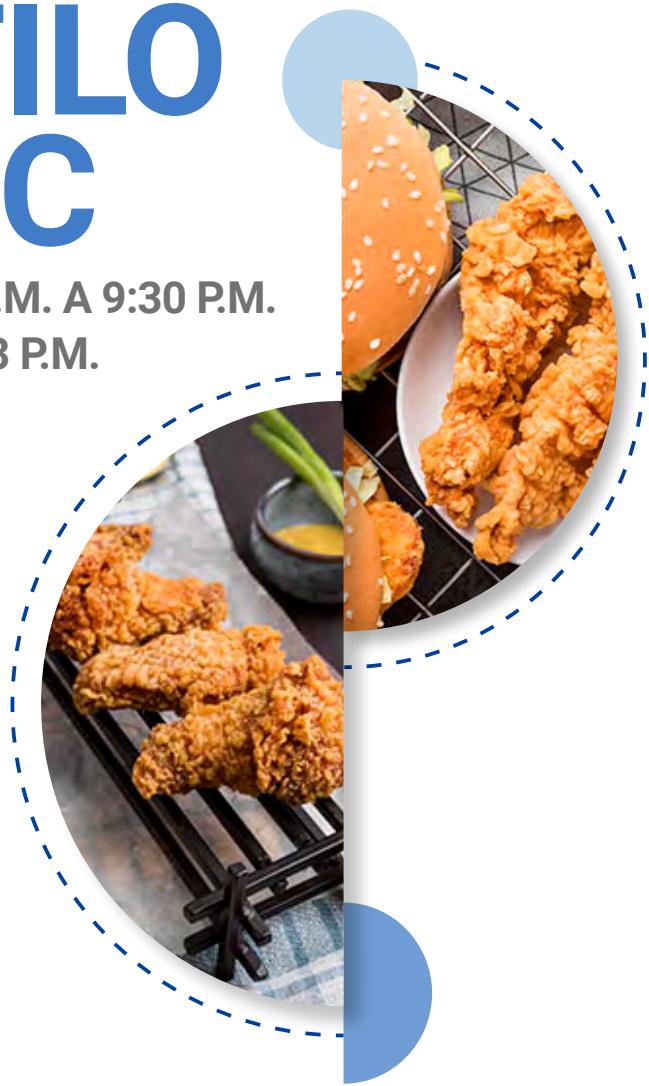
El curso incluye:

- ✓ Domina la elaboración de pollo estilo cruji KFC desde cero con marinado, especias y fritura.
- ✓ Elaboración de Burger de pollo, estilo Big Krunch KFC
- ✓ Preparación de ensalada coleslaw y puré de papa con su salsita gravy al estilo KFC
- ✓ Salsa jalapeño
- ✓ Muchos tips, secretos y recomendaciones para emprender

Lleva estos conocimientos a tu cocina y sorprende con resultados extraordinarios siempre.

¡Te esperamos! **¡Inscríbete hoy!**

INVERSIÓN
\$1,640



QUESADILLAS FRITAS Y AL COMAL + SALSAS

SÁBADO 25 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

TRADICIÓN MEXICANA QUE VENDE

*Aprende a elaborar la masa
para las quesadillas al más
puro estilo CDMX.*

Realiza guisados desde cero como:

- ✓ Huitlacoche con queso
- ✓ Chicharrón con queso
- ✓ Tinga de res
- ✓ Picadillo
- ✓ Quelites con queso de cabra
- ✓ Papa con requesón y epazote
- ✓ Salsa de chile de árbol seco
- ✓ Cebolla encurtida con habanero
- ✓ Falso guacamole

Te daremos tips de negocio
y técnicas de cocción entre
otras cosas más.

**Te aseguramos que no te vas
arrepentir.**

INVERSIÓN
\$1,540



PASTAS ITALIANAS DESDE CERO

SÁBADO 25 JULIO
10 A.M. A 3 P.M. | 5 P.M. A 9:30 P.M.

¡MAMMA MIA, OBTÉN
TU PASE VIP A ITALIA!

*Domina la pasta artesanal
y emprende tu negocio.*

Aprende a preparar:

- ✓ Pasta fresca artesanal tipo spaghetti & fettuccine
- ✓ Métodos de cocción, producción y conservación
- ✓ Salsa pomodoro tradicional italiana
- ✓ Salsa carbonara con tocino
- ✓ Salsa pesto de albahaca y espinacas
- ✓ Salsa de queso cheddar
- ✓ Salsa cremosa de brócoli a la pimienta

Todas las pastas se **coronan con queso parmesano fresco...**

¿Te lo vas a perder?

INVERSIÓN
\$1,640



POZOLERÍA

DOMINGO 26 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

NO SOLO ES DE JUEVES EL MEJOR POZOLE

Domina el arte del pozole tradicional y emprende con este exquisito platillo mexicano.

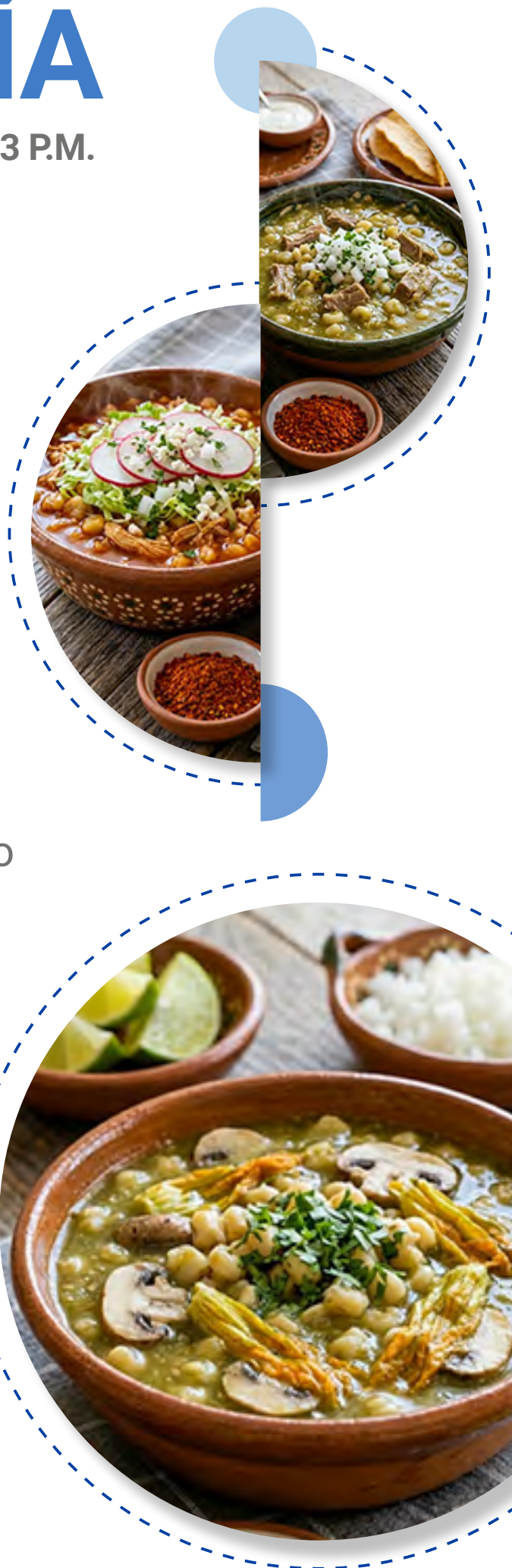
Consiente a la familia y aprende a preparar:

- ✓ Pozole rojo con pollo
- ✓ Pozole verde con carne de cerdo
- ✓ Pozole vegetariano con flor de calabaza y champiñones
- ✓ Elaboración de complementos para pozole

Durante el curso **te enseñaremos las técnicas**, ingredientes y tips para venta.

¡Te estamos esperando!
¡Reserva tu lugar!

INVERSIÓN
\$1,640



SUSHI

MARTES 28 JULIO | 10 A.M. A 3 P.M.

ENROLLA, MONTA, ENVUELVE Y SÍ SE VENDE

*Aprende desde cero a preparar
el mejor sushi de restaurante
japonés:*

- ✓ Técnica ideal para la correcta cocción del arroz japonés
- ✓ Elaboración de mise en place de vegetales y proteínas para el ensamble de sushis
- ✓ Elaboración de aderezo especial para potenciar el sabor de los rollos
- ✓ Elaboración de salsa tampoico, ideal para acompañar el sushi
- ✓ Tips de negocio

Armado paso a paso de 6 diferentes estilos de rollos de sushi como:

- NORIMAKI
- URAMAKI
- FUTOMAKI
- HOSOMAKI
- TEMAKI
- NIGIRI

¡Te esperamos!

INVERSIÓN
\$1,590



PASTEL DE FONDANT DE MINIONS

JUEVES 30 JULIO | 10 A.M. A 4 P.M.

¡ILLUMINATION!

Únete a esta aventura creativa para recrear a tus personajes amarillos favoritos.

Ven y aprende:

- ✓ Manejo del fondant
- ✓ Elaboración de pastel (bizcocho demo) con relleno de mermelada de fresa, betún y cubierta de fondant con figura de Minions
- ✓ Tipos de decorado
- ✓ Conservación y tips de venta

El curso estarás **guiado por nuestra chef experta en fondant**, por lo que no necesitas experiencia.

Si eres fan de los Minions, **anímate a tomar este curso** y sorprende a tu familia.



INVERSIÓN
\$1,740



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 Vega** para enseñarte los mejores trucos de compra.

INICIA:

Miércoles 1 de julio 2026 / 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 \$18,500

Promoción \$16,490

Primer pago \$5,900

2do y 3er pago \$5,295 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular



CLASE 1 **1 JULIO** **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 **8 JULIO****LO QUE NO PUEDE FALTAR EN TU MARISQUERÍA**

- › Mojarra frita al mojo de ajo
- › Filete de pescado al ajillo
- › Filete de pescado empapelado
- › Arroz con almejas y mejillones

CLASE 3 **15 JULIO****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 **22 JULIO** **2DO PAGO****TOSTADAS DEL MAR**

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

CLASE 5 **29 JULIO****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 **12 AGOSTO****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 **19 AGOSTO** **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 **26 AGOSTO****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 **2 SEP****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 **8 SEP****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:

Sábado 25 de julio 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 \$18,500

Promoción \$16,490

1er pago \$5,900

2do y 3er pago \$5,295 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular



CLASE 1**NEW YORK
25 JULIO**

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
1 AGOSTO**

- › 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
8 AGOSTO**

- › Costillas de cerdo, ahumadas con rub parrillero CNG
- › Salsa BBQ ahumada
- › Elotes a la mantequilla
- › Aligot de papa y queso con cebollín fresco
- › Degustación de margaritas de mango y hierbabuena

CLASE 4**ESPADAS BRASILEÑAS
15 AGOSTO**

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 de ajo
- › Mojito de hierbabuena

CLASE 5**BURGERS PARRILLERAS
22 AGOSTO**

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

**CLASE 6****DISCADA NORTEÑA
5 SEPTIEMBRE**

- › 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
12 SEPTIEMBRE**

TERCER PAGO

- › Rib eye americano con rub de especias
- › Papas gratinadas rellenas
- › Salsa de aguacate
- › Clericot de vino tinto

CLASE 8**EMBUTIDOS
PARRILLEROS
19 SEPTIEMBRE**

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

CLASE 9**ASADO EN BARRIL
26 SEPTIEMBRE**

- › 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:

Jueves 2 de julio 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 \$11,900

Promoción \$9,850

Dos pagos de \$4,925 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit de coctelería
Recetario digital
Diploma



CLASE 1**TEQUILA**
2 JULIO

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

CLASE 2**RON**
9 JULIO

- › 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**
16 JULIO

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

**CLASE 4****VODKA Y LICORES**
23 JULIO

- › Historia y origen
- › Coctelería para eventos y shows
- › Uso de diamantina comestible y hielo seco
- › Crepas flameadas en licor con frutos rojos

CLASE 5**MEZCAL**
30 JULIO

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

CLASE 6**COCTELERÍA TEMÁTICA**
6 AGOSTO

- › Coctelería para despedidas (solteros y 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:

Jueves 23 de julio 2026 / 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 \$18,500

Promoción \$16,490

Primer pago \$5,900

2do y 3er pago \$5,295 c/u

REGALO:



Mandil profesional
Kit sorpresa
Recetario digital
Diploma con valor curricular





PRIMER PAGO

CLASE 1 23 JULIO

PASTEL 3 LECHES

- › 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 30 JULIO

GALLETERÍA

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

CLASE 3 6 AGOSTO

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 13 AGOSTO

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 20 AGOSTO

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 3 SEP

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 10 SEP

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

CLASE 8 17 SEP

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 24 SEP

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.