

# SEMINARIO DE COCINA CALLEJERA

## DÍA 1

Salsa Roja  
Salsa Verde  
Sope de Pollo  
Divorciado  
Desgranado  
Torta de Chilaquiles  
con Jamón

## DÍA 2

Hamburguesa Americana  
Costilla BBQ Y Coleslaw  
Mayonesa de Tocineta  
Mayonesa de Ajo  
**Philly Cheese Steak**  
Sandwich: Sándwich de  
lajas de carne con  
cebollas caramelizadas y  
queso fundido.

## DÍA 3

**Satay:** Chuzos Malayos  
con salsa de leche de  
coco, curry y maní.  
Pad Thai  
Gyozas de Cerdo  
Sándwich bao  
Salsa Teriyaki

## DÍA 4

**Ceviche:** pescado  
blanco curado en limón  
con vegetales frescos,  
maíz crujiente y chips  
de plátano.  
**Arepas Venezolanas:**  
  
**Choripán Argentino**  
**Chivito Uruguayo**  
  
**Aguas Frescas** – Flor de  
Jamaica: refrescante  
limonada de flor de  
Jamaica con especias.

### TRANSFERENCIA, RECAUDO, CONSIGNACIÓN

Cuentas corrientes, a Nombre de Escuela  
Gastronómica de Occidente Nit: 805031131-1

**Cuenta corriente:**  
DAVIVIENDA: 406698294-6

**Cuenta corriente:**  
BANCO DE OCCIDENTE: 013-88462-2

PAGOS ONLINE EN NUESTRA PÁGINA WEB  
[www.egocali.edu.co](http://www.egocali.edu.co)

### INCLUYE

- Materia prima
- Fichas técnicas
- Delantal
- Diploma
- Degustaciones



@escuelaego

@EscuelaEGO



PBX: (57 2) 556 0666 FAX: (57 2)556 0666  
whatsApp Comercial: (57) 315-583 1196 (57) 316-3506436

[www.egocali.edu.co](http://www.egocali.edu.co)