

2DO. CONCURSO HISTÓRICO GASTRONÓMICO

“LA DELICIA TEPICENSE”

NOMBRE:

RENDIMIENTO:

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

PREPARACIÓN

INGRED.	CANT.	UNIDAD

ES TODO LO QUE DEBES DE TENER LISTO ANTES DE EMPEZAR A COCINAR

POR EJEMPLO: RAYAR QUESO, LIMPIAR CAMARONES, SACAR JUGO DE LIMÓN, PORCIONAR CARNE ETC.

1.-

2.-

3.-

4.-

5.-

ELABORACIÓN

PASO A PASO DE LA ELABORACIÓN DE LA RECETA (puedes adjuntar un documento aparte si es necesario)

1.-

2.-

3.-

4.-

5.-

6.-

7.-

8.-

DEBES MENCIONAR EL SUSTENTO HISTÓRICO DE LA RECETA, ALGUNA CURIOSIDAD, ETC. (puedes adjuntar