



Taller de Carnes: Fuego, Cortes y Puntos de Cocción

Fuego, cortes y puntos de cocción: una experiencia para dejar de temerle a la proteína.

LO QUE VAN A VIVIR

El grupo aprende haciendo: reconoce cortes, domina temperaturas y construye un menú alrededor del fuego. Cada preparación se degusta durante el recorrido y el plato principal reúne a todos en la mesa.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Matambre de cerdo a la pizza
- Flat Iron Steak en mantequilla de hierbas
- Técnicas de corte y puntos de cocción
- Bananos caramelizados con arequipe y helado

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Reconocer los cortes y preparar las proteínas
4. Cocinar el matambre y controlar los puntos
5. Sellar y terminar el Flat Iron
6. Preparar el postre y cerrar en la mesa
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

3 horas · Desde 8 personas

Tres bebidas por persona durante la experiencia.
Agua ilimitada.

\$220.000 por persona + IVA del 19%

IVA por persona: \$41.800 · Total por persona: \$261.800