

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

PLANTEL "VILLAFLORES"



"INVERSIÓN"

ALUMNA: LÓPEZ MORALES DANIA BELÉN.

CATEDRÁTICA: HENNING FONSECA ANDREA DEL ROSARIO.

MATERIA: ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS.

SEMESTRE: 8°

VILLAFLORES, CHIAPAS A 16 DE FEBRERO DEL 2022

CARNE ASADA: Desde Baja California hasta Monterrey, la carne asada no solo es un alimento, es un ritual cotidiano que reúne a familia y amigos por casi cualquier cosa.

COMIDA CHINA: Norma Trenti probó por primera vez el arroz chino en Mexicali, una ciudad en Baja California que desde principios del siglo XX aloja una comunidad china muy grande.

AGUACHILE: Este plato típico de Sinaloa es ideal para refrescarte en días de verano o en cualquier estación. Se trata de mariscos (generalmente camarones o callo de hacha) cocidos en una marinada basada en chile serrano y limón.

DISCADA: Esta es una preparación que, se dice, nació en los campos agrícolas de Chihuahua.

RAJAS CON ASADERO: En el centro conocemos este plato como rajas con crema, pero por la calidad de lácteos que tiene Chihuahua, la crema se sustituye por queso y se vuelve el ingrediente principal

BURRITOS DE MACHACA: En Hermosillo -y en gran parte del norte- los burritos son básicos. Obviamente en una versión nada Tex-Mex, así que olvídate del queso que parece plástico y la lechuga para rellenar.

CHILPACHOLE DE JAIBA: Tamaulipas sigue siendo el norte. Y además de su maravillosa carne a la tampiqueña, tiene mariscos y recetas deliciosas con ellos. El chilpachole es una sopa hecha con pulpa de jaiba, chile jalapeño y jitomate.

TACOS DE CAMARÓN ESTILO ROSARITO: Estos tacos son de camarones fritos con puré de jitomate y una salsa especial hecha con mayonesa, cátsup y chipotle.