

Cozinha das Américas: México, Chile e Venezuela.



A gastronomia das Américas é bem diversificada e rica oferecendo uma vasta gama de sabores e técnicas, refletindo uma fusão de culturas, histórias e geografia. Dentro dessa gama temos a gastronomia do México, Venezuela e Chile, cada uma com sua própria identidade e tradições enraizadas. O México apresenta uma gastronomia robusta e sofisticada, com ingredientes frescos e métodos de preparo tradicionais para criar pratos cheios de sabor e textura. A Venezuela tem uma influência caribenha em sua gastronomia combinando frutos do mar com ingredientes tropicais. Já o Chile apresenta uma pescaria rica e variada, apresentando preparos com uma simplicidade que realça seu frescor natural. Com isso elaboramos um menu de finger foods que represente a essência da gastronomia do México, Venezuela e Chile, celebrando a diversidade cultural e gastronomia das Américas combinando tradições culinárias com inovações oferecendo uma experiência gastronômica, capturando a essência da gastronomia do continente americano.



GASTRONOMIA - GA.2024.M2.M.B | (PIME)

PROFESSOR TUTOR

Prof. Katia Yoshihara

ALUNOS

Bruna Maggioli, Guilherme Frabetti, Mariana Mello, Raissa Oliveira.

CAMPUS

Cidade Jardim - Av. Magalhães de Castro, 12.000, 2º andar

