

ESCENARIO

ESPACIO DISEÑADO PARA EXHIBIR LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA INDUSTRIA A TRAVÉS DE DEMOSTRACIONES, CONFERENCIAS, CATAS Y TALLERES.

MIÉRCOLES 31 DE AGOSTO

12:00 - 12:45
Potenciador de sabores naturales
Sous-vide/baja temperatura
CHEF ENRIQUE FLEISCHMANN



13:00 - 13:45
Ahumados
CHEF ERNESTO SLIM



15:00 - 15:45
Pujadas Grill Equipo de brasa: Descubre cómo rentabilizar el grill junto al ahumado y la rapidez.
CHEF TONY JIMÉNEZ



16:00 - 16:45
Comida Asiática
CHEF SERGIO ROJAS



17:00 - 17:45
Soluciones rápidas con Nestlé Profesional
CHEFS RAÚL LÓPEZ Y ALEJANDRO DÍAZ



La ocasión ideal para tener un mayor acercamiento con nuestros expositores
¡TE ESPERAMOS EN LA SALA A!

Patrocinado por:



JUEVES 01 DE SEPTIEMBRE

11:00 - 11:45
Maridando Cervezas
CHEF DANIELLE GAGLIOTTA Y
MICHEL ALEJANDRO MARTÍNEZ PADRÓN



12:00 - 12:45
Menú Francés
CHEF ALEJANDRO LEYVA



13:00 - 13:45
Cocina de toques dulces
CHEF PATRICIA OLIVEIRA



15:00 - 15:45
Asados
CHEF GUILLERMO ESPINOSA



16:00 - 16:45
Menú de Autor
CHEFS MIGUEL ÁNGEL NAVA Y
PONCHO HERNÁNDEZ



17:00 - 17:45
Cocina Italiana
CHEF TOBIAS PETZOLD



VIERNES 02 DE SEPTIEMBRE

12:00 - 12:45
Nueva cocina vegana
CHEF ALEJANDRO TREJO



13:00 - 13:45
Menú Parrillado
CHEF AZARI CUENCA



16:00 - 18:00
Cocina de Moticiclismo
CHEFS K&B

